MENUS DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Œuf du dragon										☒				
Soupe de Potiron Bio		☒	○		○	☒		○	○	○	○	○	○	
Salade verte et ses petits croûtons				○	☒	☒								
Taboulé à la semoule Bio					☒				○				○	
Coleslaw à la carotte Bio						☒			○	☒				
Plats	**ARACHIDES**	**CELERI**	**CRUSTACES**	**FRUITS A COQUE**	**GLUTEN**	**LAIT**	**LUPIN**	**MOLLUSQUE**	**MOUTARDE**	**ŒUF**	**POISSON**	**SESAME**	**SOJA**	**SULFITES**
Palette à la diable									☒					☒
Quiche au fromage		○	○		☒	☒		○	○	☒	○			
Haricots verts Bio														
Raviolis au bœuf		☒			☒	☒				○				
Raviolis de légumes		☒			☒	☒								
Fingers de calamar			○		☒	○		☒		○	○			
Purée de pomme de terre						☒								
Crêpe au fromage				○	☒	☒								
Epinard à la crème					☒	☒								
Sauté de veau Bio		○	○		○	○				○	○		○	☒
Emincé végétal Bio			○		☒			○	○	○	○	○	○	☒
Pomme noisette					☒	○								
Fromage et Desserts	**ARACHIDES**	**CELERI**	**CRUSTACES**	**FRUITS A COQUE**	**GLUTEN**	**LAIT**	**LUPIN**	**MOLLUSQUE**	**MOUTARDE**	**ŒUF**	**POISSON**	**SESAME**	**SOJA**	**SULFITES**
Yaourt arôme						☒								
Biscuit d'halloween				☒	☒	☒			○	☒			○	
Yaourt nature sucré						☒								
Banane Bio														
Brie à la coupe Bio						☒								
Compote de pêche														
Petit filou						☒								
Poire Bio														
Camembert à la coupe						☒								
Salade de fruits														

☒	Allérgène présent
○	Trace éventuelle présente