MENUS DU 9 AU 15 NOVEMBRE 2026														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Soupe de légumes Bio		☒	○		☒	☒		○		○	○		○	
Céleri rémoulade		☒			○	☒			○	☒				
Macédoine					○	☒			○	☒				
Radis et son petit beurre						☒								
Betterave														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Hachis Parmentier					○	☒				○			○	
Hachis Parmentier à l'égrené végétal Bio		○			○	☒				○			○	
Poisson meunière et citron frais					☒	☒				○	☒		○	
Petits pois														
Tortillas						○				☒				
Carottes Vichy Bio		☒	○		☒	☒		○		○	○		○	
Blanquette de dinde		☒			☒	☒				○				
Nuggets de pois chiche		○		○	☒				○					
Coquillette Bio					☒	☒								
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Edam à la coupe						☒								
Pomme														
Saint Morêt Bio				○		☒								
Compote														
Yaourt arôme						☒								
Petit fourré fraise				○	☒									
Mimolette à la coupe						☒								
Poire														

☒	Allérgène présent
○	Trace éventuelle présente