MENUS DU 23 AU 29 NOVEMBRE 2026

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Soupe de légumes		☒	○		☒	☒		○		○	○		○	
Betterave														
Salade de riz Bio					○	☒			☒	☒			○	
Carottes râpées Bio														
Salade verte														
Plats	**ARACHIDES**	**CELERI**	**CRUSTACES**	**FRUITS A COQUE**	**GLUTEN**	**LAIT**	**LUPIN**	**MOLLUSQUE**	**MOUTARDE**	**ŒUF**	**POISSON**	**SESAME**	**SOJA**	**SULFITES**
Dahl de lentilles Bio		☒	○		☒	○		○		○	○		○	
Crispy d'or		○	○	○	☒	☒	○	○	○	☒	○	○	○	
Pâtes Bio					☒	☒								
Aiguillette de poulet		☒			☒	☒				○				
Crêpe aux champignons				○	☒	☒				☒			○	
Petit pois		☒	○		☒	○		○		○	○		○	
Boulette d'agneau à la provençale		☒			☒	○				○			☒	
Boulette végétale Bio		○		○	☒				○					
Purée de pomme de terre					○	☒				○			○	
Dos de colin sauce citron			○		☒	☒		○		○	☒			
Haricots beurre														
Fromage et Desserts	**ARACHIDES**	**CELERI**	**CRUSTACES**	**FRUITS A COQUE**	**GLUTEN**	**LAIT**	**LUPIN**	**MOLLUSQUE**	**MOUTARDE**	**ŒUF**	**POISSON**	**SESAME**	**SOJA**	**SULFITES**
Gouda à la coupe						☒								
Pomme du Tran														
Yaourt arôme						☒								
Orange Bio														
Emmental à la coupe						☒								
Compote de fraise														
Crème vanille						☒								
Cocktail de fruits														
Brie à la coupe Bio						☒								
Gâteau d'anniversaire (éclair au chocolat)				○	☒	☒				☒			☒	

☒	Allérgène présent
○	Trace éventuelle présente