

MENUS DU 3 AU 9 NOVEMBRE 2025

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Céleri rémoulade		☒				☒			☒	☒				
Soupe de Potimarron Bio					○	○				○				
Taboulé et sa semoule Bio					☒				○				○	
Salade verte et ses petits croûtons					☒	☒								
Salade de mini farfalle					☒	○			☒					
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Poisson Meunière et citron frais					☒	☒				○	☒		○	
Petits pois														
Lasagne		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	○	○	○	
Raviolis de légumes Bio		☒			☒									
Saucisse fraîche														
Merguez végétale					☒	○			☒				○	
Haricots verts														
Aiguillette de poulet sauce curry					☒									
Galette de lentilles vertes Bio		○		○	☒				○					
Blé Bio					☒									
Œuf dur										☒				
Epinard à la crème					☒	☒								
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Mimolette à la coupe						☒								
Crème au chocolat						☒								
Yaourt nature sucré Bio						☒								
Pomme														
Fromage blanc nature sucré						☒								
Poire														
Petit Filou						☒								
Madelon aux œufs				○	☒	☒				☒			○	
Camembert Bio à la coupe						☒								
Banane Bio														



Allergène présent



Trace éventuelle présente