

MENUS DU 8 AU 14 DECEMBRE 2025														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Soupe de légumes (pomme de terre, poireaux et carottes Bio)		☒	○		○	☒		○		○	○		○	
Œuf dur Mayonnaise									☒	☒				
Carottes râpées Bio														
Betterave														
Salami				○		☒			○				○	
Salade verte aux croûtons					☒	☒								
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Coquillettes Bio à l'égrené de pois Bio et sa sauce tomate		○			☒	☒								
Poisson pané et citron frais		○			☒	○		○		○	☒		○	
Haricots verts Bio														
Boulettes d'agneau au coulis de tomates Bio					☒								☒	
Falafels de pois chiche Bio		○		○	☒				○					
Polenta						☒								
Saucisse fraîche de la charcuterie Antoine														
Galette d'haricots rouges Bio		○		○	☒				○					
Lentilles Bio														
Cuisse de poulet rôti														
Nuggets végétal Bio		○		○	☒				○					
Purée de potimarron Bio					☒	☒								
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Mimolette à la coupe						☒								
Clémentine														
Tartare nature				○		☒								
Compote de framboise														
Gouda à la coupe						☒								
Cocktail de fruit														
Liégeois à la vanille						☒								
Poire de l'Aude														
Camembert à la coupe						☒								
Orange Bio														

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente