

MENUS DU 2 AU 8 FEVRIER 2026														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Radis et son petit beurre						☒								
Taboulé et sa semoule Bio					☒				○				○	
Salade verte														
Soupe de poireaux Bio		○	○		○	☒		○	○	○	○		○	
Salade de riz Bio					○	☒			○	☒			○	
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Roti de porc au jus		○			○	○			○	○			○	
Boulette végétale Bio				○	☒				○					
Petites coquillettes BIO à la tomate et emmental râpé					☒	☒								
Jambalaya aux petits légumes		☒	○		○	○		○	○	○	○		☒	
Saucisse de la charcuterie Antoine														
Saucisse végétale					☒				☒				○	
Flageolets														
Hachis Parmentier de bœuf						☒								
Hachis parmentier végétal						☒								
Poisson pané		○			☒	○		○		○	☒		○	
Carottes Vichy Bio														
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Pâte à tartiner				☒		☒							☒	
Crêpe					☒	☒				☒				
Camembert à la coupe						☒								
Compote de pomme														
Liegeois au chocolat						☒								
Madeleine BIO				○	☒	○				☒			○	
Crème dessert à la vanille						☒								
Banane Bio														
Yaourt arôme						☒								
Abricot au sirop														

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente