

MENUS DU 16 AU 22 FEVRIER 2026														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Coleslaw et sa carotte Bio		☒				☒			○	☒				
Salade de chou chinois sauce sucrée					☒	○			☒	○			☒	
Taboulé et sa semoule Bio					☒				○				○	
Velouté Dubarry			○		○	☒					○			
Salade Andalouse														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Lasagne de bœuf		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	○	○	○	
Lasagne de légumes					☒	☒			○	☒			○	
Nems aux légumes		☒			☒								○	
Riz Bio cantonnais					○	○				☒			○	
Omelette fraîche						☒				☒				
Poêlée de légumes (haricots verts, carottes, panais)														
Brandade de morue			○	○	○	☒				☒	☒		○	
Hachis parmentier végétal		○			○	☒								
Pilon de poulet														
Galette d'haricot rouges Bio		○		○	☒				○					
Pomme noisette					○									
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Petit suisse						☒								
Madelon				○	☒	○				☒			○	
Yaourt aux fruits						☒								
Ananas au sirop														
Liégeois au chocolat						☒								
Orange Bio														
Mimolette à la coupe						☒								
Pomme Bio														
Brie Bio à la coupe						☒								
Pâtisserie				○	☒	☒				☒			○	

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente