

MENUS DU 23 AU 29 MARS 2026														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Salade liliputienne			☒		☒	☒			○	☒	☒		○	
Salade verte														
Soupe de légumes Bio		○	○		○	☒		○	○	○	○	○	○	
Salade de blé Bio					☒	○			☒	○		○	○	
Carottes râpées Bio														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Rôti de dinde					○	☒								
Galette de lentilles vertes Bio		○		○	☒				○					
Epinards en béchamel					☒	☒								
Hamburger					☒	☒			☒			☒	☒	☒
Hamburger végétarien					☒	☒				☒		☒		
Pomme noisette														
Jambon blanc														
Hachis Parmentier végétal		○			☒	☒								
Purée					☒	☒								
Nuggets VG		○			☒	○				○	○		○	
Haricots verts Bio et haricots beurre														
Accra de morue					☒	○			○	○	☒		○	
Riz Bio à la tomate					☒								○	
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Crème dessert au caramel						☒								
Orange Bio														
Brie à la coupe Bio						☒								
Compote de fraise														
Mousse au chocolat au lait						☒								
Pomme														
Mimolette à la coupe						☒								
Clémentine														
Crème Anglaise						☒				☒				
Pâtisserie				☒	☒	☒				☒				

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente