

MENUS DU 13 AU 19 AVRIL 2026

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Salade de pomme de terre					○	☒			○	☒				
Betteraves en salade														
Pamplemousse au sucre														
Coleslaw à la carotte Bio		☒			○	☒			○	☒				
Salade verte														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Rôti de porc														
Boulette végétale		○		○	☒				○					
Carottes Vichy Bio		☒	○		○	○		○	○	○	○	○	○	
Omelette fraîche						☒				☒				
Petit pois														
Hachis Parmentier de bœuf					☒	☒								
Hachis Parmentier à l'égrené de pois Bio		○			☒	☒								
Nuggets de poisson			○	○	☒	○	○	○	○	○	☒	○	○	
Lentilles Bio du Tarn														
Sauté de veau Bio					☒	☒								
Galette végétale		○		○	☒				○					
Potatoes														
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Brie Bio à la coupe						☒								
Pomme														
Flan au caramel						☒								
Banane Bio														
Yaourt nature sucré Bio						☒								
Fruit au sirop														
Mousse au chocolat						☒								
Biscuit				○	☒	☒				☒			○	
Gouda à la coupe						☒								
Pâtisserie					☒	○								



Allergène présent



Trace éventuelle présente