

MENUS DU 4 au 10 MAI 2026

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Salade verte														
Salade de pomme de terre, œufs et dès de jambon						○			☒	☒				
Salade de pomme de terre aux œufs						○			☒	☒				
Macédoine						☒			○	☒				
Salade de concombre au fromage blanc						☒								
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Axoa à l'égrené végétal Bio		○			○								☒	
Accras de morue					☒	○			○	○	☒		○	
Haricots verts Bio														
Pâtes Bio à la Carbonara					☒	☒								
Tortis Bio au cheddar					☒	☒								
Poulet Basquaise														
Boulette végétale		○		○	☒				○					
Blé Bio					☒				○			○	○	
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Gouda à la coupe						☒								
Pêche au sirop														
Tartare nature				○		☒								
Orange Bio														
Yaourt nature sucré Bio						☒								
Fruit de saison														
Crème dessert à la vanille						☒								
Madeleine Bio				○	☒	○				☒			○	



Allergène présent



Trace éventuelle présente