

MENUS DU 31 AOÛT AU 6 SEPTEMBRE 2026

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Salade de pois chiches					○	○			☒	○				
Concombre														
Betterave														
Salade de tomate														
Salade de blé Bio					☒	○			☒	○				
Œuf dur mayonnaise									☒	☒				
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Poisson pané et citron frais		○			☒	☒		○		○	☒		○	
Haricots verts Bio										☒				
Lasagne de bœuf		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	○	○	○	
Lasagne aux légumes					☒	☒			○	☒			○	
Aiguillette de poulet sauce provençale					☒									
Boulette végétale Bio à la provençale		○		○	☒				○					
Blé Bio					☒									
Paupiette de veau à la crème					☒	☒							☒	
Galette Bio		○		○	☒				○					
Riz Bio					○									
Tortillas						○				☒				
Ratatouille aux courgettes Bio														
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Fromage à la coupe						☒								
Fruit frais														
Fromage blanc nature sucré						☒								
Madeleine Bio				○	☒	○				☒			○	
Yaourt arôme						☒								
Fruit de saison														
Fromage à la coupe Bio						☒								
Compote														
Crème dessert						☒								
Melon														

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente