

MENUS DU 5 AU 11 JANVIER 2026														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Soupe de butternut Bio		☒	○		○	○		○		○	○		○	
Saucisson				○		☒								
Carottes BIO râpées														
Salade de surimi maïs			☒		☒	☒			○	☒	☒		○	
Salade de riz Bio					○	○			☒	○			○	
Radis/beurre						☒								
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Tortellinis épinard ricotta					☒	☒				☒			○	
Wings de poulet														
Boulette de pois chiche Bio		○		○	☒				○					
Haricot vert Bio														
Cordon bleu					☒	☒							☒	
Pané au fromage		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	○	○	○	
Lentilles Bio														
Accras de morue					☒	○			○	○	☒		○	
Chou fleur en béchamel					☒	☒								
Galopin de veau					☒	○							☒	
Coquillettes Bio à la provençale et égrené nature		○			☒	☒								
Coquillette Bio					☒	☒								
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Yaourt nature sucré Bio						☒								
Galette des rois				☒	☒	☒				☒			○	
Mousse au chocolat au lait						☒								
Orange														
Emmental à la coupe						☒								
Pomme														
Mimolette à la coupe						☒								
Pêche au sirop														
Yaourt Arôme						☒								
Kiwi du Tarn (81)														

☒

Allergène présent

○

Trace éventuelle présente