

MENUS DU 19 AU 25 JANVIER 2026

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Salade de blé BIO					○	○				○	☒			
Coleslaw et sa carotte Bio		☒			○	☒				☒				
Pâté de campagne													☒	
Houmous														
Pâté de volaille					☒	☒								
Velouté de poireaux Bio au fromage frais		☒	○		○	☒		○		○	○		○	
Betterave														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Nuggets de poisson			☒		☒	☒			☒	○	☒			
Epinards en béchamel					☒	☒								
Lasagne de bœuf		○	○	○	☒	☒		○	○	☒	○	○	○	
Lasagne de légumes					☒	☒			○	☒			○	
Tortillas										☒				
Légumes d'hiver (Panais, carottes, haricots verts)														
Paella et son riz bio			☒	○	○	○		☒			○		○	○
Paella à l'émincé Bio					○				○				○	
Fuselli bio façon bolognaise		☒	○		☒	☒		○		○	○		○	
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Edam à la coupe						☒								
Banane Bio														
Flan au caramel						☒								
Poire au sirop														
Yaourt arôme						☒								
Orange Bio														
Saint Paulin à la coupe						☒								
Compote de fraise														
Petit suisse aux fruits						☒								
Kiwi du Tarn Bio														

☒	Allergène présent
○	Trace éventuelle présente