

MENUS DU 9 AU 15 FEVRIER 2026

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Carottes BIO râpées														
Soupe de potimarron Bio	☒	○		○	☒		○	○	○	○			○	
Macédoine de légumes						☒			○	☒				
Salade de lentilles Bio					○	○			☒	○				
Betterave														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Dos de colin à la crème et au curry						☒	☒				☒			
Blé BIO						☒			○			○	○	
Pizza au fromage	○	○			☒	☒		○	○	○	○			
Salade verte														
Chili sin carne	○				○								○	
Nuggets de poulet	☒				☒	○			☒	○			☒	
Nuggets de pois chiches Bio	○			○	☒				○					
Haricots verts Bio														
Sauté de boeuf Bio														
Boulettes végétale panée Bio		○		○	☒					○				
Fuselli Bio					☒									
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Gouda à la coupe						☒								
Compote d'abricot														
Yaourt nature sucré						☒								
Petit Beurre Bio				○	☒	☒				☒			○	
Mousse au chocolat						☒								
Banane Bio														
Emmental à la coupe						☒								
Kiwi Bio du Tarn et Garonne														
Tomme blanche à la coupe						☒								
Pomme du Tarn														



Allergène présent



Trace éventuelle présente