

MENUS DU 1 JUIN AU 7 JUIN 2026

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Concombre														
Salade verte et ses croutons					☒	☒						○	○	
Melon														
Salade de tomate														
Taboulé à la semoule Bio					☒				○				○	
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Calamar et citron frais			○		☒	○		☒	○	○	○		○	
Riz Bio					○								○	
Raviolis		☒			☒	☒				○			○	
Raviolis de légumes Bio		☒			☒	☒								
Rôti de dinde					○	☒								
Pané au fromage		○		○	☒	☒	○	○	○	☒	○	○	○	
Petit pois														
Boulette d'agneau					☒								☒	
Falafels		○		○	☒				○					
Lentilles Bio														
Crêpe au fromage					☒	☒			○	☒	○			
Haricots verts Bio														
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Gouda à la coupe						☒								
Abricot														
Yaourt nature sucré Bio						☒								
Pêche au sirop														
Petit filou						☒								
Palet Breton Bio				○	☒	☒				☒			○	
Camembert à la coupe						☒								
Compote														
Flan au caramel						☒								
Fruit de saison														



Allergène présent



Trace éventuelle présente