

MENUS DU 7 AU 13 SEPTEMBRE 2026														
	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Entrées														
Carottes râpées Bio														
Salade de perles au thon					☒	☒			○	☒	☒		○	
Salade verte et ses petits croûtons				○	☒	☒								
Feuilleté au fromage		○		○	☒	☒		○	○	○	○	○	○	
Salade de blé Bio					☒	○			☒					☒
Salade de tomate														
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Pâtes Bio à la Bolognaise		☒			☒	☒								
Pâtes Bio à l'égrené végétal		☒			☒	☒								
Cordon bleu		○			☒	☒			○	○			☒	
Pané à l'emmental		○	○	○	☒	☒	○	○	○	☒	○	○	○	
Chipolatas														
Chipolatas végétale					☒								○	
Lentilles Bio														
Chili sin carné Bio pour enfant		○			○									
Dos de colin curry coco					☒	☒					☒			
Dès de courgettes Bio														
Fromage et Desserts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Yaourt nature sucré						☒								
Pêche au sirop														
Rondelé Bio				○		☒								
Banane Bio														
Emmental à la coupe Bio						☒								
Compote														
Tomme blanche à la coupe						☒								
Fruit de saison														
Petit Filou						☒								
Biscuit sablé 7 céréales Bio				○	☒	☒				☒		☒		

☒ Allergène présent

○ Trace éventuelle présente