LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Lundi 02/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Salade de pommes de terre, sauce moutarde à l'ancienne						X			X					X
Sauté de bœuf charolais, sauce gardiane														X
Alternative végétarienne – Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate		X			X	X								
Brocolis en persillade	Aucun allergène déclaré													
Yaourt brassé BIO au citron						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO					X									
Fromage à la coupe BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mardi 03/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Carottes râpées BIO, vinaigrette à la moutarde									X					X
Rôti de porc Label Rouge, sauce charcutière									X					X
Alternative végétarienne – Couscous végétal aux légumes, pois chiches et raisins secs		X			X				X					X
Semoule					X									
Fromage à la coupe BIO						X								
Coupelle de purée de pommes BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Croissant du boulanger					X	X				X				
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mercredi 04/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Taboulé					X									
Poulet Label Rouge, sauce façon orientale	Aucun allergène déclaré													
Alternative végétarienne – Clafoutis petits pois, pommes de terre et mozzarella					X	X				X				
Jardinière de légumes (carotte, petits pois, haricots verts, navet)	Aucun allergène déclaré													
Fromage à la coupe BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Gâteau marbré				X	X	X				X				
Fromage blanc nature BIO, coulis de miel BIO						X								

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Jeudi 05/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Batavia, vinaigrette moutarde									X					X
Dahl de lentilles corail et riz BIO									X					
Saint-Nectaire AOP						X								
Crème vanille BIO						X								
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & pâte à tartiner BIO				X	X	X							X	
Jus de fruit BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Vendredi 06/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Houmous BIO						X								
Parmentier de colin d'Alaska					X	X					X			
Alternative végétarienne – Parmentier égrené végétal						X								
Purée de carottes (garniture)						X								
Yaourt aux fruits BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & confiture BIO					X									
Beurre BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Lundi 09/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Radis roses et beurre						X								
Coquillettes, sauce haricots rouges, lentilles vertes et emmental					X	X								
Dessert lacté gélifié saveur vanille						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & miel BIO					X									
Beurre BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mardi 10/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Salade de betteraves rouges, vinaigrette moutarde									X					X
Sauté de bœuf charolais, sauce paprika persil						X								
Alternative végétarienne – Clafoutis chou-fleur, pommes de terre et mozzarella					X	X				X				
Chou-fleur et pommes de terre persillés	Aucun allergène déclaré													
Fromage à la coupe BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pétales de céréales au chocolat BIO				X	X	X								
Lait BIO						X								

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Jeudi 12/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Soupe de potiron et pommes de terre	Aucun allergène déclaré													
Dés de saumon, sauce bretonne					X	X					X			
Alternative végétarienne – Riz BIO, sauce champignons à la crème						X								
Riz BIO	Aucun allergène déclaré													
Mimolette						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & pâte à tartiner BIO				X	X	X							X	
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Vendredi 13/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Émincé de chou blanc frais BIO, vinaigrette moutarde									X					X
Émincé de porc Label Rouge, sauce oignons, cornichons et moutarde									X					X
Alternative végétarienne – Émincé végétal, sauce façon blanquette					X	X								
Carottes fraîches et oignons au naturel	Aucun allergène déclaré													
Petit fromage frais nature au lait entier						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Brioche ronde au sucre du boulanger					X	X				X				
Compote HVE	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Lundi 16/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Salade de lentilles aux agrumes														X
Filet de colin d'Alaska pané et citron					X						X			
Alternative végétarienne – Galette de boulgour, haricots rouges et poivron					X					X				
Gratin de courgettes, béchamel et emmental BIO					X	X								
Bûche lait/chèvre						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Petits beurre BIO				X	X	X				X				
Flan vanille BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mardi 17/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Carottes râpées, vinaigrette moutarde									X					X
Sauté de dinde façon tajine, poire, miel, cumin et cannelle	Aucun allergène déclaré													
Alternative végétarienne – Omelette BIO, sauce basquaise						X				X				
Semoule BIO					X									
Pont-l'Évêque AOP						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & confiture BIO					X									
Yaourt nature BIO						X								

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mercredi 18/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Œuf dur BIO, mayonnaise									X	X				X
Filet de hoki, sauce crème					X	X					X			
Alternative végétarienne – Quenelle sauce provençale					X					X				
Brocolis et riz	Aucun allergène déclaré													
Fromage blanc nature						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain au chocolat du boulanger					X	X				X				
Lait BIO						X								

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Jeudi 19/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Céleri rémoulade		X							X	X				X
Rôti de veau au bouillon de légumes	Aucun allergène déclaré													
Alternative végétarienne – Parmentier égrené végétal						X								
Purée potiron et pommes de terre						X								
Cake coco BIO					X	X				X				
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO					X									
Fromage à la coupe BIO						X								
Jus de fruit BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Vendredi 20/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Haricots verts et maïs en salade, vinaigrette moutarde									X					X
Orge perlé BIO aux haricots rouges, brocolis, maïs et emmental râpé					X	X								
Flan vanille BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & pâte à tartiner BIO				X	X	X							X	
Compote HVE	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Lundi 23/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Salade de mâche et betterave, vinaigrette moutarde									X					X
Saucisse de volaille BIO	Aucun allergène déclaré													
Alternative végétarienne – Boulettes de sarrasin, lentilles et légumes sauce tomate		X			X	X								
Lentilles mijotées		X												
Edam BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & confiture BIO					X									
Fromage blanc au miel BIO						X								

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mardi 24/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Soupe de lentilles corail et lait de coco						X								
Omelette BIO						X				X				
Haricots verts, sauce tomate	Aucun allergène déclaré													
Yaourt nature						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Madeleine aux pépites de chocolat BIO				X	X	X				X				
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mercredi 25/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Choux bicolores, vinaigrette au fromage blanc						X			X					X
Sauté de bœuf charolais, sauce barbecue									X					X
Alternative végétarienne – Nuggets de blé					X									
Pommes de terre quartier avec peau	Aucun allergène déclaré													
Camembert						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & pâte à tartiner BIO				X	X	X							X	
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Jeudi 26/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Salade verte et maïs aux herbes, vinaigrette moutarde									X					X
Macaronis BIO semi-complets, bolognaise à l'effiloché de canard et haricots blancs					X									
Alternative végétarienne – Macaronis BIO semi-complets, pois chiches, épinards tandoori et emmental râpé					X	X								
Yaourt aux fruits BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Gâteau au fromage blanc				X	X	X				X				
Crème chocolat BIO						X								

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Vendredi 27/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Carottes râpées, vinaigrette moutarde									X					X
Filet de merlu, sauce oseille					X	X					X			
Alternative végétarienne – Gratin de pommes de terre, épinards et fromage à raclette						X								
Purée épinards et pommes de terre						X								
Fromage à la coupe BIO						X								
Moelleux BIO à la fleur d'oranger					X					X				
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO & miel BIO					X									
Beurre BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Lundi 30/11/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Duo de cœurs de palmiers et maïs, vinaigrette moutarde									X					X
Poulet Label Rouge, sauce au curry									X					
Alternative végétarienne – Farfalles au pesto brocolis et haricots blancs					X	X								
Farfalles et emmental râpé					X	X								
Fromage à la coupe BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pétales de maïs BIO					X									
Lait BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mardi 01/12/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Salade verte aux croûtons, vinaigrette moutarde					X	X			X					X
Sauté de bœuf charolais, sauce forestière (ail, carotte, champignon, oignon)	Aucun allergène déclaré													
Alternative végétarienne – Omelette (œufs de poule élevés en plein air)										X				
Gratin de chou-fleur					X	X								
Yaourt BIO aromatisé framboise						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Crêpe de Landerneau					X	X				X				
Sauce au chocolat intense						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Mercredi 02/12/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Soupe de courgettes, fromage fondu Vache qui rit						X								
Cordon bleu de volaille					X	X							X	
Alternative végétarienne – Beignet stick mozzarella					X	X				X				
Petits pois mijotés	Aucun allergène déclaré													
Fromage à la coupe BIO						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Gaufre liégeoise					X	X				X			X	
Fromage blanc au miel BIO						X								

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Jeudi 03/12/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Salade de mâche et betteraves rouges, vinaigrette moutarde									X					X
Chili végétal, haricots rouges BIO et riz BIO	Aucun allergène déclaré													
Bûche lait/chèvre						X								
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Petits beurre BIO				X	X	X				X				
Coupe de bananes BIO	Aucun allergène déclaré													
Coulis de chocolat						X								

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.

LISTE DES ALLERGÈNES DANS LES RECETTES

Écoles : Daudet – Campouns – Île Verte – Sartoux | Date : Vendredi 04/12/2026

Nom de la recette / composant	Allergènes à déclaration obligatoire présents dans la recette													
	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Œufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
DÉJEUNER														
Carotte et chou rouge façon coleslaw									X	X				X
Parmentier de colin d'Alaska (pêche durable)					X	X					X			
Alternative végétarienne – Parmentier de lentilles vertes						X								
Cake aux épices (cannelle, gingembre, girofle, muscade)					X	X				X				
Fruit de saison BIO	Aucun allergène déclaré													
Pain BIO et local (accompagnement du déjeuner)					X									
GOÛTER														
Pain BIO					X									
Fromage à la coupe BIO						X								
Compote HVE	Aucun allergène déclaré													

Les menus et goûters sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et arrivages.