















Allergènes des plats

	Plat															
Lundi 02 février 2026																
Déjeuner	BATAVIA VINAIGRETTE AU MIEL										×		×			
	Galette de blé noir Oeuf/Emmental	×		×				×								
	Comté tranché*							×								
	Crêpe au lait fermier Chocolat Noisette	×		×			×	×	×							
	Pain Bio	×														
Collation	Yaourt nature							×								
	Pain Bio	×														
Mardi 03 février 2026																
Déjeuner	HACHIS PARMENTIER VEGETARIEN	×						×								
	Purée de Pomme de Terre bio							×								
	Yaourt nature Bio local							×								
	Baguette céréales Bio	×														
Collation	tablette de chocolat au lait bio							×	×							
	BRIQUETTE LAIT NATURE COMMERCE EQUITABLE							×								
	Baguette aux céréales Bio	×														
Mercredi 04 février 2026																
Déjeuner	Potage de Pommes de terre et Carottes au Fromage fondu							×								
	COQUILLETES BIO A LA MEXICAINE	×								×						
	Petit Suisse sucré							×								
	Pain de campagne Bio (600g)	×														
Collation	baguette viennoise fruits secs	×														
Jeudi 05 février 2026																
Déjeuner	Galette Pois Chiche Bio	×														
	Tomme Noire des Pyrénées entier							×								
	Pain Bio	×														
Collation	Pain au lait	×		×				×								
Vendredi 06 février 2026																
Déjeuner	Taboulé à la Menthe BIO	×														
	Filet de COLIN Sauce Citronnée				×			×								
	Fromage blanc avec et confiture de mirabelle bio							×								
	Pain Bio	×														
Collation	Kiri crème							×								
	Pain de mie Bio	×		×				×								

L'indication des allergènes correspond aux obligations réglementaires. La présence de traces d'allergènes est cependant possible.