

Allergènes menu du 03 au 07 novembre

[illegible]

Allergènes menu du 10 au 14 novembre

[illegible]

Allergènes menu du 17 au 21 novembre

Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
17/11/2025	HORS D'OEUVRE	Salade choubidou					X							X		
	PLAT PRINCIPAL	Riz lentilles coco et égrené BIO curry indi	X				X	X								
	FROMAGE/LAITAGE	Fraidou	X													
	DESSERT	Compote de pomme-banane														
	DIVERS	Dés de Brebis	X													
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Pavé demi sel	X													
	DIVERS	Jus de fruits multifruits														
PAIN	Baguette de campagne		X													
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
18/11/2025	HORS D'OEUVRE	Potage parmentier	X								X					
	PLAT PRINCIPAL	Sauté boeuf LR au pain d'épices	X	X												
	GARNITURE	Flageolets au jus														
	GARNITURE	Haricots verts bio														
	DESSERT	Fruit de saison														
	DIVERS	Emmental râpé	X													
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Yaourt aromatisé	X													
19/11/2025	DESSERT	Fruit de saison														
	DESSERT	Pain d'épices		X												
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
19/11/2025	PLAT PRINCIPAL	Escalope poulet LR sauce crème	X													
	GARNITURE	Penne		X												
	GARNITURE	Potiron bio béchamel cheddar	X													
	FROMAGE/LAITAGE	Yaourt aromatisé local	X													
	DESSERT	Banane France RUP														
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Lait demi-écrémé équitable	X													
	DESSERT	Coupelle de compote de pomme														
20/11/2025	DESSERT	Pain au lait	X	X	X											
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
20/11/2025	PLAT PRINCIPAL	Saucisse fumée														
	PLAT PRINCIPAL	Saucisse Knack de Volaille														
	GARNITURE	Légumes pour Potée									X					
	FROMAGE/LAITAGE	Bleu d'auvergne	X													
	DESSERT	flognarde à la pomme et poire	X	X	X											
	DIVERS	Coulis de myrtilles														
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Lait demi-écrémé équitable	X													
	DESSERT	Fruit de saison														
	DIVERS	Pâte à tartiner	X						X				X			
PAIN	Baguette		X													
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
21/11/2025	HORS D'OEUVRE	Carottes râpées bio					X									
	PLAT PRINCIPAL	Pavé de merlu sauce sétoise			X	X	X							X		
	GARNITURE	Blettes à la tomate														
	GARNITURE	Semoule safrané		X												
	DESSERT	Flan nappé caramel	X													
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Fromage frais nature et sucre	X													
	DESSERT	Cake au citron	X	X	X		X									
DESSERT	Fruit de saison															

Allergènes menu du 24 au 28 novembre

[illegible]

Allergènes menu du 01 au 05 décembre

Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
01/12/2025	HORS D'OEUVRE	Laitue Iceberg et croûtons	X	X												
	PLAT PRINCIPAL	Jambon de Paris LR														
	PLAT PRINCIPAL	Jambon de poulet														
	GARNITURE	Purée de pommes de terre et potiron	X													
	DESSERT	Liégeois au chocolat	X													
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Pavé demi sel	X													
	DESSERT	Compote de pomme-ananas														
	PAIN	Baguette de campagne		X												
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
02/12/2025	PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf LR au curry	X											X		
	GARNITURE	Haricots verts à l'ail														
	GARNITURE	Polenta	X													
	FROMAGE/LAITAGE	Yaourt nature local et sucre	X													
	DESSERT	Fruit bio														
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Lait demi-écrémé équitable	X													
	DESSERT	Fruit de saison														
	DESSERT	Quatre quart		X	X											
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
03/12/2025	HORS D'OEUVRE	Carottes râpées bio					X									
	PLAT PRINCIPAL	Steak de colin sauce normande	X			X	X									
	GARNITURE	Semoule bio		X												
	DESSERT	Purée de pommes poires BIO														
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Yaourt aromatisé	X													
	DESSERT	Fruit de saison														
	DIVERS	Confiture de fraises														
	PAIN	Baguette		X												
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
04/12/2025	HORS D'OEUVRE	Potage fermier	X								X					
	PLAT PRINCIPAL	Pizza au fromage	X	X	X											
	GARNITURE	Salade verte bio														
	DESSERT	Smoothie mangue vanille	X				X									
	DIVERS	Cigarette russe		X	X							X				
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Fromage frais nature et sucre	X													
	DESSERT	Moelleux au citron	X	X	X											
	DIVERS	Jus de fruits multifuits														
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
05/12/2025	HORS D'OEUVRE	Salade croquante	X		X		X							X		
	PLAT PRINCIPAL	Accras de morue		X		X										
	GARNITURE	Epinards béchamel et pommes de terre	X													
	FROMAGE/LAITAGE	Fromage frais aux fruits bio	X													
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Lait demi-écrémé équitable	X													
	DESSERT	Fruit de saison														
	DESSERT	Pain au chocolat	X	X								X				

Allergènes menu du 08 au 12 décembre 2025

Date Menu	FamillePlat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
08/12/2025	HORS D'OEUVRE	Endives aux pommes					X									
	PLAT PRINCIPAL	Colin mariné au thym et citron		X		X										
	GARNITURE	Brocolis														
	GARNITURE	Riz BIO et Haricots rouges BIO														
	DESSERT	Gélifi� vanille	X													
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Yaourt nature et sucre	X													
DESSERT	Cake marrons	X	X	X												
DESSERT	Fruit de saison															
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
09/12/2025	PLAT PRINCIPAL	Carbonnade flamande au sauté de b�euf		X												
	GARNITURE	Carottes persillées bio														
	GARNITURE	Pommes campagnardes														
	FROMAGE/LAITAGE	Fromage frais nature et sucre	X													
	DESSERT	Fruit de saison														
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Petit moulé nature	X													
DESSERT	Jus d'ananas															
PAIN	baguette aux céréales		X				X								X	
Date Menu	FamillePlat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
10/12/2025	HORS D'OEUVRE	Potage de légumes bio														
	PLAT PRINCIPAL	Boulettes d'agneau sauce orientale		X			X					X				
	GARNITURE	Boulgour safrané		X												
	GARNITURE	Haricots beurre														
	DESSERT	Banane bio														
	DIVERS	Emmental râpé	X													
	PAIN	Pain		X												
FROMAGE/LAITAGE	Lait demi-écrémé équitable	X														
DESSERT	Compote de pomme-banane															
DESSERT	Gaufre p�tiss�re		X	X								X				
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
11/12/2025	PLAT PRINCIPAL	Choucroute		X								X				
	PLAT PRINCIPAL	Choucroute (sans porc)														
	FROMAGE/LAITAGE	Munster	X													
	DESSERT	Moelleux au chocolat	X	X	X							X				
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Fromage frais aux fruits (50g)	X													
	DESSERT	Fruit de saison														
DESSERT	Pain au lait (b�ulanger)	X	X	X												
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
12/12/2025	HORS D'OEUVRE	Taboulé		X												
	PLAT PRINCIPAL	Croq veggie fromage	X	X	X											
	GARNITURE	Purée de petit pois	X													
	FROMAGE/LAITAGE	Yaourt aromatisé	X													
	DESSERT	Fruit de saison														
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Lait demi-écrémé équitable	X													
DESSERT	Coupelle de compote de pomme															
DIVERS	Confiture d'abricot															
PAIN	Baguette		X													

Allergènes menu du 15 au 19 décembre

Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
15/12/2025	PLAT PRINCIPAL	Filet de limande meunière	X	X		X										
	GARNITURE	Curvi Rigati BIO		X												
	GARNITURE	Julienne de légumes									X					
	FROMAGE/LAITAGE	Brie	X													
	DESSERT	Fruit de saison														
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Yaourt aromatisé	X													
	DESSERT	Cake brownie pépites chocolat		X		X						X				
DESSERT	Coupelle de compote pomme-fraise															
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
16/12/2025	HORS D'OEUVRE	Céleri râpé BIO sauce cocktail	X		X		X				X			X		
	PLAT PRINCIPAL	Blé pilaf et base indienne végétarien		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Fromage frais aux fruits	X													
	DESSERT	Compote de pomme-abricot														
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Lait demi-écrémé équitable	X													
	DESSERT	Croissant	X	X	X											
	DESSERT	Fruit de saison														
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
17/12/2025	HORS D'OEUVRE	Potage Dubarry bio	X													
	PLAT PRINCIPAL	Rôti de veau LR Orloff	X				X									
	GARNITURE	Epinards béchamel et pommes de terre	X													
	DESSERT	Banane France RUP														
	DIVERS	Emmental râpé	X													
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Fromage frais nature et sucre	X													
	DESSERT	Jus de pomme (1 litre)														
	DIVERS	Beurre	X													
PAIN	Baguette		X													
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
18/12/2025	HORS D'OEUVRE	Mousse de canard														
	PLAT PRINCIPAL	Poulet LR sauté sauce Noël	X	X												
	GARNITURE	Haricots verts bio à l'ail														
	GARNITURE	Pommes noisettes														
	DESSERT	Clémentine de Noël														
	DESSERT	Moelleux au chocolat	X	X	X							X				
	DIVERS	Pain au lait emballé	X	X	X											
	DIVERS	Toast		X												
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Lait demi-écrémé équitable	X													
DESSERT	Fruit de saison															
DESSERT	Madeleine Longue	X	X	X												
Date Menu	Famille Plat	Plat Client	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
19/12/2025	HORS D'OEUVRE	Carottes râpées bio					X									
	PLAT PRINCIPAL	Pavé de merlu sauce blanquette	X			X			X	X	X					
	GARNITURE	Mélange d'automne														
	GARNITURE	Semoule aux amandes		X				X								
	FROMAGE/LAITAGE	Yaourt aromatisé local	X													
	PAIN	Pain		X												
	FROMAGE/LAITAGE	Fromage fondu Président	X													
	DIVERS	Jus de fruits multifuits														
PAIN	Baguette de campagne		X													

Allergènes menu du 22 au 26 décembre

[illegible]

Allergènes menu du 29 au 02 Janvier 2025

[illegible]