

Courson les Carrières
Le 04/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carotte râpée	Carotte	
Petit moulé ail et fines herbes	Spécialité fromagère	Lait
Pomme HVE	Pomme	
Raviolini au fromage Bio sauce tomate	Tomate, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Sucre semoule, Farine de blé, Ravioli, Origan/Marjolaine, Huile, Eau	Gluten, Lait
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Jus d'oranges, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

Courson les Carrières
Le 05/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Au jus	Ail, Tomate, Oignon, Sel gros, Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Brocolis persillade	Brocoli, Sel fin, Huile, Ail, Persil	
Chipolatas VPF	Chipolata	
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Taboulé à la semoule BIO	Semoule de blé, Préparation taboulé	Gluten
Tomme noire IGP	Tomme	Lait

Courson les Carrières
Le 07/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Entremets chocolat	Lait de vache, Crème pâtissière, Préparation pour entremet/flan	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Hachis parmentier (bœuf VBF Bio et régional)	Pomme de terre, Lait de vache, Crème fraîche, Eau, Sel fin, Poivre gris, Brunoise de légumes, Échalote, Ail, Oignon, Coulis de Tomate, Tomate, Huile, Chapelure, Hachée au boeuf	Céleri, Gluten, Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Vinaigrette au xérès	Échalote, Eau, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Vinaigre de Xérès, Huile, Huile	Moutarde, Sulfités

Courson les Carrières
Le 08/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Médaille de merlu MSC	Merlu	Poissons
Petits pois au bouillon	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Petit pois	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Poire	Poire	
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Tarte du chef au fromage Bio	Crème fraîche, Lait de vache, Fromage, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée	Gluten, Lait, Oeufs
sauce normande	Crème fraîche, Huile, Farine de blé, Pomme, Bouillon de légumes, Eau	Gluten, Lait