

**Courson les Carrières**  
**Le 02/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie en pointe	Brie	Lait
Crème dessert caramel	Crème dessert	Lait
Et cornichons	Cornichon	Moutarde, Sulfités
Pavé de poisson MSC huile d'olive et citron vert	Poisson préparé	Poissons
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Rosette LR	Rosette	Lait

**Courson les Carrières**  
**Le 03/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Au jus	Ail, Tomate, Oignon, Sel gros, Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Haut de cuisse de poulet FR	Haut de cuisse de poulet	
Melon jaune	Melon	
Mimolette	Mimolette	Lait
Ratatouille	Ratatouille , Ail, Tomate, Thym, Poivre blanc, Sel fin, Bouillon de légumes, Huile, Huile	Céleri, Gluten
Taboulé à la semoule BIO	Semoule de blé, Préparation taboulé	Gluten

**Courson les Carrières**  
**Le 05/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de lentilles Bio	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	Céleri
Cake du chef aux framboises (farine Bio)	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Framboise, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre semoule, Huile, Eau, Lait en poudre, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Macaronis Bio	Sel gros, Macaronis, Huile	Gluten
Salade iceberg	Salade iceberg	
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette balsamique IGP	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Vinaigre balsamique, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités

**Courson les Carrières**  
**Le 06/06/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carotte râpée	Carotte	

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Cerise (régional)	Cerise	
Chipolata LR	Chipolata	
Flageolets persillés	Ail, Flageolet, Persil	
Tomme noire IGP	Tomme	Lait
Vinaigrette au xérès IGP	Échalote, Eau, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Vinaigre de Xérès, Huile, Huile	Moutarde, Sulfites