

Courson les Carrières
Le 13/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chipolata LR	Chipolata	
Edam Bio	Edam	Lait
Flageolets persillés	Ail, Flageolet, Persil	
Prune	Prune	
Salade de pommes de terre fraîches (régionales) mais et cornichon	Pomme de terre, Maïs, Cornichon	Sulfites
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 14/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Beignet de calamar	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Moutarde, Poissons
Carré de Liqueil	Fromage à pâte molle	Lait
Céleri râpé (régional)	Céleri	Céleri
Haricots verts Bio	Haricot vert, Sel fin, Huile	
Sauce rémoulade	Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce tartare	Échalote, Ciboulette, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs

Courson les Carrières
Le 16/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Accras de morue	Beignet de poissons	Gluten, Lait, Poissons
Bûchette lait mélange	Chèvre	Lait
Feijoada (plat protidique)	Sucre semoule, Sel fin, Farine de blé, Huile, Ail, Tomate, Oignon, Carotte, Haricot rouge, Chorizo, Saucisse fumée	Gluten, Lait
Flan pâtissier façon pasteis de natas	Fécule de maïs, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Lait en poudre, Eau, Pâte feuilletée	Gluten, Lait, Oeufs
Riz de camargue IGP créole	Riz de Camargue, Sel gros	

Courson les Carrières
Le 17/10/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulgour pilaf	Oignon, Sel gros, Boulgour	Gluten
Carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc	
Emincé de cuisse de poulet FR	Emincé de poulet	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gaufre de Liège	Gaufre	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Sauce tandoori	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Farine de blé, Mélanges d'épices, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait
Vinaigrette à la mayonnaise	Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites