

**Courson les Carrières**  
**Le 08/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Céleri râpé	Céleri	Céleri
Haricots verts Bio	Haricot vert, Sel fin, Huile	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait
Morceaux de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Sauce crème d'ail	Ail, Oignon, Crème fraîche, Poivre blanc, Sel fin, Sucre semoule, Purée PDT flocon, Eau	Lait
Sauce rémoulade	Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

**Courson les Carrières**  
**Le 09/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis Bio	Brocoli	
Poire	Poire	
Rôti de dinde FR	Rôti filet de dinde	
Semoule BIO	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Suisse arôme	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
sauce aux champignons	Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Sel gros, Farine de blé, Eau, Huile	Gluten

**Courson les Carrières**  
**Le 11/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Compote pomme Bio	Purée de fruits	
Et ketchup du chef	Coulis de Tomate, Ketchup, Oignon, Ail, Herbes de provence	
Pain végétarien du chef aux haricots rouges	Eau, Haricot rouge, Boulgour, Pois chiche, Oeuf liquide entier, Brunoise de légumes, Tomate, Mélanges d'épices, Ail, Persil, Sel fin	Gluten, Oeufs
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Salade méele	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

**Courson les Carrières**  
**Le 12/12/2025**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes Bio et maïs	Coquillettes, Maïs	Gluten
Gratin de chou fleur CE2	Chou fleur, Sauce béchamel , Eau, Emmental	Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Maasdam Bio	Maasdam	Lait
Sauce au paprika	Ail, Tomate, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Paprika, Farine de blé, Colorant, Huile, Eau	Céleri, Gluten
Sauté de porc FR	Sauté de porc	
Vinaigrette au persil	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités