

Courson les Carrières
Le 12/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri râpé	Céleri	Céleri
Gratin de pommes de terre façon tartiflette	Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Fromage à tartiflette, Farine de blé, Huile, Pomme de terre, Eau, Lait en poudre, Muscade	Gluten, Lait
Pomme (régional)	Pomme	
Vinaigrette façon cocktail	Sel fin, Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

Courson les Carrières
Le 13/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis béchamel	Brocoli, Sauce béchamel , Eau	Gluten, Lait
Et citron	Citron	
Meunière de colin MSC	Poisson meunière	Gluten, Poissons
Orange Bio	Orange	
Petit moulé nature	Spécialité fromagère	Lait
Taboulé (semoule Bio)	Préparation taboulé , Semoule de blé	Gluten

Courson les Carrières
Le 15/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carotte râpée (régional)	Carotte	
Coquillettes Bio (régional)	Coquillettes, Sel gros, Huile	Gluten
Edam Bio	Edam	Lait
Flan nappé caramel Bio	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Jambon blanc (issu de porc LR)	Jambon blanc	Lait
Vinaigrette moutarde à l'ancienne	Sel fin, Moutarde à l'ancienne, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 16/01/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie en pointe	Brie	Lait
Compote fraîche pomme Bio mangue	Pomme à compote, Concentré de fruit, Mangue	
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Haché au veau	Burger au veau	Gluten, Soja

Plats	Ingrédients	Allergènes
Navets persillés	Ail, Navet, Persil, Sel fin, Huile	
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
sauce à la moutarde	Moutarde à l'ancienne, Oignon, Carotte, Crème fraîche, Sauce béchamel , Eau, Herbes de provence	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites