

Courson les Carrières
Le 02/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine	Clémentine	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Lentilles Bio au jus	Ail, Brunoise de légumes , Lentille verte, Oignon, Sel fin, Bouillon de légumes	Céleri
Saucisse fumée	Saucisse fumée	Lait
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 03/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bûchette lait mélange	Chèvre	Lait
Carotte râpée (régional)	Carotte	
Crêpe	Crêpe	Gluten, Lait, Oeufs
Omelette du chef à l'emmental Bio (oeuf MEA)	Oeuf liquide entier, Crème fraîche, Emmental	Lait, Oeufs
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards béchamel	Epinard, Crème fraîche, Prépa sce Béchamel	Gluten, Lait

Courson les Carrières
Le 05/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème du chef aux œufs (MEA)	Lait de vache, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier	Lait, Oeufs
Frites (au four)	Frites	
Lamelles kebab	Lamelle à la volaille kebab	
Pain pita	Pain sandwich	Gluten, Sulfites
Saint Paulin	Fromage à pâte molle	Lait
Salade iceberg	Salade iceberg	
Sauce blanche kebab	Cumin, Piment doux, Fromage blanc, Mayonnaise, Concentré de fruit, Ail, Échalote	Lait, Moutarde, Oeufs
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 06/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Coquillettes BIO	Sel gros, Coquillettes, Huile	Gluten
Emmental Bio râpé	Emmental	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Poire	Poire	
Potage au potimarron (régional)	Courge potimarron, Lait de vache, Sel fin, Purée PDT flocon	Lait, Sulfités
Sauce béchamel à la ciboulette	Ciboulette, Crème fraîche, Prépa sce Béchamel, Sel fin, Bouillon de légumes, Eau	Céleri, Gluten, Lait