

**Courson les Carrières**  
**Le 26/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Fromage blanc (régional)	Fromage blanc	Lait
Tartiflette aux allumettes de porc	Oignon, Pomme de terre, Fromage, Préparation Béchamel, Fromage à tartiflette, Eau, Lardons fumés	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
sucre	Sucre cristal	

**Courson les Carrières**  
**Le 27/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Céleri râpé (régional)	Céleri	Céleri
Kiwi Bio	Kiwi	
Quenelle nature	Quenelle	Gluten, Oeufs
Riz de camargue IGP créole	Riz de Camargue, Sel gros	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Sauce aurore	Échalote, Préparation Béchamel, Coulis de Tomate, Eau	Céleri, Lait
Sauce rémoulade	Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

**Courson les Carrières**  
**Le 29/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cake au fromage (farine Bio)	Lait de vache, Emmental, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate	Gluten, Lait, Oeufs
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots verts Bio aux oignons	Haricot vert, Huile, Sel fin, Oignon	
Pomme HVE & régionale	Pomme	
Rôti de dinde FR	Rôti filet de dinde	
Sauce aux olives	Huile, Farine de blé, Ail, Olives noires, Eau, Tomate, Brunoise de légumes, Oignon, Sel fin, Poivre blanc	Céleri, Gluten

**Courson les Carrières**  
**Le 30/01/2026**

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carotte râpée	Carotte	

<b>Plats</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Allergènes</b>
Chou fleur CE2 Béchamel	Chou fleur, Préparation Béchamel, Eau	Gluten, Lait
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Et citron	Citron	
Poisson pané 100% filet MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Vinaigrette à l'orange	Sel fin, Jus d'oranges, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait