

Courson les Carrières
Le 16/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili sin carne	Ail, Tomate, Échalote, Brunoise de légumes , Haricot rouge, Maïs, Oignon, Poivron mélange, Sucre semoule, Quinoa, Coulis de Tomate, Huile	Céleri, Gluten
Crème dessert chocolat	Crème dessert	Lait, Soja
Céleri râpé	Céleri	Céleri
Pont l'Évêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Riz de camargue IGP créole	Riz de Camargue, Sel gros	
Sauce rémoulade	Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

Courson les Carrières
Le 17/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis CE2	Brocoli, Sel fin, Huile	
Edam Bio	Edam	Lait
Et citron	Citron	
Meunière de colin MSC	Poisson meunière	Gluten, Poissons
Orange Bio	Orange	
Taboulé à la semoule BIO	Semoule de blé, Préparation taboulé	Gluten

Courson les Carrières
Le 19/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs, Soja
Pommes de terre vapeur	Pomme de terre, Sel fin	
Pudding au chocolat	Crème pâtissière, Chocolat noir, Arôme, Cassonade, Lait de vache, Pain	Gluten, Lait, Oeufs
Ragoût de saucisse façon Coddle	Brunoise de légumes , Sel fin, Eau, Oignon, Saucisse	
Salade mêlée	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette caesar	Sel fin, Huile, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Sauce anglaise, Parmesan, Ail	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites

Courson les Carrières
Le 20/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Au jus	Ail, Tomate, Oignon, Sel gros, Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile, Eau	Céleri, Gluten

Plats	Ingrédients	Allergènes
Gratin de chou fleur CE2	Chou fleur, Base sce Béchamel, Eau, Emmental	Lait
Kiwi Bio	Kiwi	
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja
Salade de fusilli Bio et maïs	Torti, Huile, Sel fin, Maïs	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette au persil	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfités