

Courson les Carrières
Le 23/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon bleu de dinde	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs
Coulommiers	Coulommiers	Lait
Haricots verts Bio persillés	Ail, Haricot vert, Persil, Sel fin, Huile	
Orange Bio	Orange	
Salade de pommes de terre, oignons, cornichon	Pomme de terre, Oignon, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 24/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carotte râpée (régional)	Carotte	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait
Morceaux de colin MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Sauce façon provençale	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Herbes de provence, Coulis de Tomate, Eau	Céleri, Gluten
Semoule BIO	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette aux fines herbes	Ciboulette, Estragon, Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 26/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2	Chou fleur	
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Gâteau au miel et aux 4 épices (farine Bio)	Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé, Miel, Mélanges d'épices	Gluten, Lait, Oeufs
Jambon blanc (issu de porc LR)	Jambon blanc	Lait
Petits pois au bouillon	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Petit pois	
Sauce aux oignons	Ail, Oignon, Farine de blé, Brunoise de légumes , Huile, Eau	Céleri, Gluten
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 27/02/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane Bio	Banane	
Chou chinois au soja	Chou Chinois, Haricot mungo germé	Soja
Nems de légumes	Nem	Céleri, Gluten
Riz de camargue IGP façon cantonnais	Riz de Camargue, Sel gros, Oignon, Petit pois, Omelette, Huile	Oeufs
Tomme grise	Tomme	Lait
sauce nems	Vinaigre d'alcool, Sauce Soja, Sucre semoule	Gluten, Soja