

Courson les Carrières
Le 20/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis persillade	Brocoli, Sel fin, Huile, Ail, Persil	
Emincé de cuisse de poulet FR	Emincé de poulet	
Kiwi Bio	Kiwi	
Sauce façon provençale	Ail, Tomate, Brunoise de légumes , Oignon, Herbes de provence, Coulis de Tomate, Eau	Céleri, Gluten
Taboulé (semoule Bio)	Préparation taboulé , Semoule de blé	Gluten
Vache qui rit Bio	Crème de fromage	Lait

Courson les Carrières
Le 21/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert vanille	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Céleri	Céleri
Paupiette au veau FR	Paupiette au veau	Soja
Purée de pommes de terre	Lait de vache, Sel fin, Purée PDT flocon, Beurre doux, Margarine	Lait, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Vinaigrette au fromage blanc et à la ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Ciboulette, Moutarde, Vinaigre d'alcool, Huile	Lait, Moutarde, Sulfites
sauce à la moutarde	Moutarde à l'ancienne, Oignon, Carotte, Crème fraîche, Base sce Béchamel, Eau, Herbes de provence	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 23/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Allumettes de porc façon carbonara	Crème fraîche, Base sce Béchamel, Oignon, Lardons fumés, Eau	Lait
Chou fleur CE2	Chou fleur	
Gâteau aux pralines roses (farine Bio)	Oeuf liquide entier, Farine de blé, Huile, Sucre semoule, Levure chimique/Bicarbonate, Fromage blanc, Praline et praliné	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Macaronis Bio	Sel gros, Macaronis, Huile	Gluten
Sauce rémoulade	Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Verre de lait Bio	Lait de vache	Lait

Courson les Carrières
Le 24/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Curry doux de carottes et pois chiche	Ail, Sel fin, Farine de blé, Huile, Oignon, Tomate, Carotte, Pois chiche, Curry	Gluten, Moutarde, Sulfites
Orange Bio	Orange	
Radis roses	Radis	
Semoule BIO	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
beurre	Beurre doux	Lait