

Courson les Carrières
Le 26/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Crème dessert caramel	Crème dessert	Lait
Radis roses	Radis	
Sauce façon couscous	Bouillon de légumes, Brunoise de légumes , Tomate, Oignon, Sel gros, Ail, Huile, Eau, Mélanges d'épices, Farine de blé, Huile	Céleri, Gluten
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Semoule BIO	Sel fin, Semoule de blé, Huile, Eau	Gluten
beurre	Beurre doux	Lait

Courson les Carrières
Le 28/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cantal AOP	Cantal	Lait
Cassate pâtissière	Crème pâtissière, Eau, Compote	Lait, Oeufs
Coquillettes Bio (régional)	Coquillettes, Sel gros, Huile	Gluten
Courgettes au fromage ail et fines herbes	Courgette, Crème de fromage, Origan/Marjolaine, Ail, Fromage, Base sce Béchamel, Eau	Gluten, Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

Courson les Carrières
Le 29/05/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamar	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Moutarde, Poissons
Haricots verts Bio tomatés	Haricot vert, Sel fin, Oignon, Huile, tomate	
Melon jaune	Melon	
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de pommes de terre, oignons, cornichon	Pomme de terre, Oignon, Cornichon	Moutarde, Sulfites
Sauce tartare	Échalote, Ciboulette, Persil, Mayonnaise	Moutarde, Oeufs
Vinaigrette	Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites