

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi 04/11/2024	Mardi 05/11/2024	Mercredi 06/11/2024	Jeudi 07/11/2024	Vendredi 08/11/2024	Samedi 09/11/2024
E N T R É E S					
Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique Moutarde, Sulfites	Salade Coleslaw Oeufs, Lait, Moutarde, Sulfites	Soupe au potiron Céleri, Lait	Rémoulade de panais à la pomme Oeufs, Lait, Moutarde	Crudité locale Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Potage cultivateur Céleri, Lait
P L A T S					
Emincé de porc sauce champignons crème Gluten, Lait, Sulfites	Dés colin d'Alaska sauce bretonne Céleri, Poissons, Gluten, Lait	Emincé de dinde LR sauce curry Céleri, Gluten, Lait, Moutarde	Couscous végétarien Céleri, Gluten, Moutarde	Bolognaise de boeuf et sauce tomate Gluten	Omelette bio nature sauce basquaise Oeufs, Gluten, Lait
Macaronis carottes BIO et mozzarella Gluten, Lait	Gratin d'épinards chèvre et riz bio Lait	Gratin de pomme de terre, brocolis BIO et lentilles Gluten, Lait		Coquille bio sauce tomate et lentilles bio façon bolognaise Céleri, Gluten, Lait	
G A R N I T U R E S					
Carottes BIO persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards hachés au jus Céleri, Lait	Brocolis BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Coquillettes BIO Gluten	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Coquillettes Gluten	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>			Purée de patate douce <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Edam Lait	Saint Nectaire AOP Lait	Saint Paulin Lait	Pont l'évêque AOP Lait	Brie Lait	Coulommiers Lait
D E S S E R T S					
Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi
11/11/2024

Mardi
12/11/2024

Mercredi
13/11/2024

Jeudi
14/11/2024

Vendredi
15/11/2024

Samedi
16/11/2024

ENTRÉES

Salade de haricots rouges, tomates et épices chili
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette moutarde
Moutarde, Sulfites

Carotte rapée persillée BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire
Vinaigrette aux agrumes
Sulfites

Soupe de brocolis et poireaux
Céleri, Lait

Céleri remoulade BIO
Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites

Velouté de champignons
Céleri, Lait

PLATS

Emincé de dinde LR et jus aux herbes
Céleri, Gluten, Lait

Emincé de porc sauce 4 épices
Céleri, Gluten, Lait

Pâtes bio sauce pesto brocolis haricot blanc et dés brocolis
Gluten, Lait

Emincé de boeuf et jus aux oignons
Céleri, Gluten, Lait

Œuf dur BIO sauce tomate
Céleri, Oeufs, Gluten, Lait

Galette aux lentilles BIO
Gluten
Sauce tomate
Gluten

Omelette nature BIO sauce aux champignons
Oeufs, Lait, Gluten, Sulfites

Curry de pommes de terre et petits pois
Moutarde, Sulfites

GARNITURES

Blé BIO
Gluten

Mouliné de chou-fleur
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Petits pois
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Coquillettes
Gluten

Haricots verts BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre bio
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Pommes de terre bio
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Épinards hachés au jus
Céleri, Lait

PRODUITS LAITIERS

Mimolette
Lait

Gouda
Lait

Cantal AOP
Lait

Carré
Lait

Camembert
Lait

DESSERTS

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Purée de pommes et poires
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

Fruit BIO
Pas d'allergènes à déclaration obligatoire

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi 18/11/2024	Mardi 19/11/2024	Mercredi 20/11/2024	Jeudi 21/11/2024	Vendredi 22/11/2024	Samedi 23/11/2024
E N T R É E S					
Soupe aux légumes et tomates <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au curry Moutarde, Sulfites	Chou rouge BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette à la ciboulette Moutarde, Sulfites	Carottes râpées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au citron Moutarde, Sulfites	Velouté au brocoli et poireau <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Soupe aux carottes Céleri, Lait
P L A T S					
Dés colin d'Alaska sauce basilic Céleri, Poissons, Gluten, Lait	Emincé de dinde LR sauce blanquette Céleri, Oeufs, Gluten, Lait	Crozi-Tartiflette au rôti de porc Oeufs, Gluten, Lait Crozets sauce fromage tartiflette, emmental et oignons frits Oeufs, Gluten, Lait	Emincé de boeuf BIO et jus aux herbes Céleri, Gluten, Lait Nuggets au blé Céleri, Gluten	Quenelles natures sauce tomate Céleri, Oeufs, Gluten, Lait	Cabillaud sauce citron persil <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Omelette bio nature sauce basquaise Oeufs, Gluten, Lait
Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale Gluten, Lait	Timbale de riz bio à l'espagnole Lait				
G A R N I T U R E S					
Pâtes perles Gluten	Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Gratin de chou-fleur Gluten, Lait	Blé Gluten	Mouliné de panais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Ratatouille <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de patate douce <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Saint Paulin Lait	Munster Lait	Tomme grise Lait	Bleu Auvergne AOP Lait	Edam Lait	Brie Lait
D E S S E R T S					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et poires <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et pruneaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi 25/11/2024	Mardi 26/11/2024	Mercredi 27/11/2024	Jeudi 28/11/2024	Vendredi 29/11/2024	Samedi 30/11/2024
E N T R É E S					
Chou chinois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette au curry Moutarde, Sulfites	Soupe de champignons à la crème Céleri, Lait	Crudité locale Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Soupe au chou fleur Céleri, Lait	Potage tourangelles Céleri, Lait
P L A T S					
Omelette bio sauce tomate Oeufs, Gluten, Lait	Emincé de boeuf sauce aux olives Céleri, Gluten, Lait Nuggets de pois chiches BIO Gluten	Emincé de dinde LR bouillon légumes sauce façon cervoise Céleri, Lait, Gluten Tajine marocain aux pois chiches et semoule BIO Gluten, Moutarde	Emincé de porc bouillon légumes Sauce aux marron Céleri, Lait, Gluten Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal AOP Gluten, Lait	Dés colin d'Alaska sauce crème Céleri, Poissons, Gluten, Lait Gratin de coquillettes brocoli cheddar et mozzarella BIO Gluten, Lait	Omelette nature BIO Oeufs, Lait Sauce aurore Céleri, Gluten, Lait
G A R N I T U R E S					
Epinards hachés au jus Céleri, Lait Riz BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricot vert à l'ail Céleri, Gluten, Lait Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Gratin de chou-fleur Gluten, Lait Semoule BIO Gluten	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Carottes BIO persillées <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Coquillettes Gluten	Mouliné de courge butternut <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Pâtes alphabet Gluten
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Saint Nectaire AOP Lait	Camembert Lait	Tomme blanche Lait	Chaource Lait	Emmental Lait	Coulommiers Lait
D E S S E R T S					
Purée de pommes et pruneaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi 02/12/2024	Mardi 03/12/2024	Mercredi 04/12/2024	Jeudi 05/12/2024	Vendredi 06/12/2024	Samedi 07/12/2024
ENTRÉES					
Céleri remoulade <i>Céleri, Oeufs, Moutarde, Sulfites</i>	Carotte râpée <i>Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites</i>	Soupe de légumes variés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Vinaigrette à la ciboulette Moutarde, Sulfites</i>	Soupe de lentilles corail au cumin <i>Lait</i>	Soupe de brocolis et poireaux <i>Céleri, Lait</i>
PLATS					
Emincé de dinde LR sauce basquaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Coquillettes BIO au butternut carotte ricotta et thym <i>Gluten, Lait</i>	Dés colin d'Alaska sauce agrume <i>Poissons, Gluten, Lait</i> Boulgour bio aux légumes d'été aux basilic <i>Gluten</i>	Emincé de porc sauce 4 épices <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Quenelles natures sauce aurore <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Chili con carne <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Chili sin carne riz BIO <i>Oeufs, Lait</i>	Emincé de dinde LR sauce au thym <i>Céleri, Gluten, Lait</i> Curry de pommes de terre et petits pois <i>Moutarde, Sulfites</i>	Cabillaud bouillon de légumes sauce armoricaine <i>Céleri, Lait, Poissons, Gluten</i> Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>
GARNITURES					
Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Coquillettes BIO <i>Gluten</i>	Boulgour BIO <i>Gluten</i> Courgettes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Haricots verts <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire Sauce tomate Gluten</i> Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de panais <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Pâtes perles <i>Gluten</i>
PRODUITS LAITIERS					
Emmental <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>	Tomme grise <i>Lait</i>	Carré <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>
DESSERTS					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et bananes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes 4 épices <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Smoothie poire pomme ananas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi 09/12/2024	Mardi 10/12/2024	Mercredi 11/12/2024	Jeudi 12/12/2024	Vendredi 13/12/2024	Samedi 14/12/2024
E N T R É E S					
Chou rouge <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux herbes Sulfites, Moutarde	Soupe de panais Lait	Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Soupe au potiron Céleri, Lait	Crudité locale Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Velouté de champignons Céleri, Lait
P L A T S					
Emincé de dinde LR sauce vallée d'auge Céleri, Gluten, Lait Galette boulgour, pois chiche, emmental à l'orientale sauce tomate Gluten, Lait	Emincé de boeuf et jus aux oignons Céleri, Gluten, Lait Gratin d'épinards pommes de terre et chèvre Gluten, Lait	Dés colin d'Alaska sauce tomate Céleri, Poissons, Gluten, Lait Boulettes aux flageolets BIO sauce tomate Gluten	Emincé de boeuf au bouillon de légumes Céleri, Lait Oeufs dur pommes de terre et ratatouille Oeufs, Lait	Emincé de porc sauce façon fermière Céleri, Gluten, Lait Lentilles à la provençale et céréales Gluten, Lait, Soja	Cabillaud bouillon de légumes sauce basilic Céleri, Lait, Gluten Omelette bio nature sauce basquaise Oeufs, Gluten, Lait
G A R N I T U R E S					
Haricots beurre <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards branche à la béchamel Gluten, Lait	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Lentilles bio mijotées Céleri	Courgettes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Semoule Gluten	Purée de pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes perles Gluten	
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Bleu Auvergne AOP Lait	Emmental Lait	Buchette lait de mélange Lait	Coulommiers Lait	Chaource Lait	Carré Lait
D E S S E R T S					
Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et ananas <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes et bananes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi 16/12/2024	Mardi 17/12/2024	Mercredi 18/12/2024	Jeudi 19/12/2024	Vendredi 20/12/2024	Samedi 21/12/2024
ENTRÉES					
Salade d'endives <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Carottes râpées BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette balsamique Moutarde, Sulfites	Soupe au brocolis et mascarpone Lait	Salade verte et billes de mozzarella Lait Vinaigrette à la ciboulette Moutarde, Sulfites	Soupe au chou fleur Céleri, Lait	Soupe à la carotte Céleri, Lait
PLATS					
Emincé de dinde LR sauce basquaise Céleri, Gluten, Lait	Dés colin d'Alaska sauce oseille Céleri, Poissons, Gluten, Lait	Boulettes au mouton et boeuf sauce façon orientale Gluten, Soja	Cabillaud bouillon de légumes sauce pomme crémée Céleri, Lait, Gluten	Blé sauce curry pois chiche épinard Gluten, Lait	Cabillaud sauce tomate Céleri, Gluten, Lait
Nuggets de pois chiche BIO Gluten	Semoule sauce légumes minestrone Gluten	Omelette bio sauce façon orientale Oeufs, Gluten, Lait, Soja	Riz créole Korma, butternut et sauce noix de cajou Sulfites, Moutarde, Lait, Fruits à coque	Quenelles natures sauce tomate Céleri, Oeufs, Gluten, Lait	
GARNITURES					
Coquillettes Gluten	Carottes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Jardinière de légumes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de courge butternut <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Coquillettes Gluten	Mouliné de chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Haricots verts persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule Gluten	Purée de patate douce <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		
PRODUITS LAITIERS					
Mimolette Lait	Camembert BIO Lait	Brie Lait	Cantal AOP Lait	Carré Lait	Brie Lait
DESSERTS					
Purée de pommes et cannelle <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Clémentine <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi 23/12/2024	Mardi 24/12/2024	Mercredi 25/12/2024	Jeudi 26/12/2024	Vendredi 27/12/2024	Samedi 28/12/2024
E N T R É E S					
Chou chinois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette aux herbes Moutarde, Sulfites	Salade verte <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette agrumes Sulfites		Crudité locale Céleri Vinaigrette moutarde Moutarde, Sulfites	Soupe d'épinards et haricots verts Céleri, Lait	Soupe de brocolis et poireaux Céleri, Lait
P L A T S					
Emincé de dinde LR sauce forestière Céleri, Gluten, Lait, Sulfites	Dés colin d'Alaska sauce crème Céleri, Poissons, Gluten, Lait		Emincé de boeuf sauce goulash Céleri, Gluten, Lait	Roti de porc sauce façon fermière Céleri, Gluten, Lait	Oeuf dur BIO sauce béchamel Oeufs, Gluten, Lait
Gratin de coquillettes brocoli cheddar et mozzarella BIO Gluten, Lait	Nuggets de pois chiche BIO Gluten		Pâtes bio du pays d'Othe aux légumes du sud Gluten, Lait	Curry de pommes de terre et petits pois Moutarde, Sulfites	
G A R N I T U R E S					
Brocolis persillés <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Epinards branche à la béchamel Gluten, Lait		Carottes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Petits pois <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Mouliné de courge butternut <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
Semoule BIO Gluten	Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Pâtes bio du pays d'Othe Gluten	Pommes de terre bio <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Pâtes perles Gluten
P R O D U I T S L A I T I E R S					
Saint Nectaire AOP Lait	Mimolette Lait		Saint Paulin Lait	Munster Lait	Camembert Lait
D E S S E R T S					
Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Purée de pommes 4 épices <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>

MENUS MPE 18 mois à 4 ans TROYES 2024

Lundi 30/12/2024	Mardi 31/12/2024	Mercredi 01/01/2025	Jeudi 02/01/2025	Vendredi 03/01/2025	Samedi 04/01/2025
ENTRÉES					
Chou rouge BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i>	Potage andalou <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Betteraves rouges <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i> Vinaigrette framboise <i>Moutarde, Sulfites</i>	Soupe aux carottes et céleri <i>Céleri, Lait</i>	Potage légumes et tomate <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PLATS					
Blé crème de lentilles corail au curry et maïs <i>Gluten, Lait, Moutarde</i>	Dés colin d'Alaska sauce basilic <i>Céleri, Poissons, Gluten, Lait</i>		Emincé de boeuf et jus aux herbes <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Emincé de porc sauce champignons crème <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Cabillaud sauce basquaise <i>Céleri, Gluten, Lait</i>
	Gratin de pommes de terre, poireaux, béchamel et cantal AOP <i>Gluten, Lait</i>		Fondant de patate douce, chèvre <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Omelette bio sauce tomate <i>Oeufs, Gluten, Lait</i>	Oeuf dur BIO sauce basquaise <i>Oeufs, Gluten</i>
GARNITURES					
	Coquillettes <i>Gluten</i>		Carottes BIO nature <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Brocolis <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Chou-fleur <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
	Fondue de poireaux <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Purée de patate douce <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Semoule BIO <i>Gluten</i>	Riz <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>
PRODUITS LAITIERS					
Emmental <i>Lait</i>	Pont l'évêque AOP <i>Lait</i>		Tomme blanche <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>
DESSERTS					
Purée de pommes <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>		Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>	Fruit BIO <i>Pas d'allergènes à déclaration obligatoire</i>