

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 04/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------------------------|--|------------|
| Compote de pommes Bio | Jus de fruit pressé, Pomme à compote | Sulfites |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Haricots verts Bio | Haricot vert, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym | |
| Normandin au veau | Burger au veau | Soja |
| Pâtes Bio | Sel gros, Torti, Huile | Gluten |
| Velouté aux tomates et vermicelles | Margarine, Oignon, Pomme de terre, Tomate, Tomate, Sucre semoule, Vermicelles, Poivre blanc, Eau | Gluten |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 05/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------------|--|------------------------|
| Fondue de poireaux | Poireau, Margarine, Échalion, Sel fin, Poivre blanc | |
| Fruit de saison | Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane | |
| Gratin de pommes de terre | Crème fraîche, Fromage, Sel fin, Poivre gris, Muscade, Pomme de terre, Lait de vache | Lait |
| Poisson MSC meunière | Poisson pané | Gluten, Lait, Poissons |
| Salade verte Bio au maïs | Maïs, Salade et mélange de salade | |
| Yaourt aromatisé | Yaourt aromatisé | Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 06/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---|--|--------------------|
| Crème dessert au caramel | Crème dessert | Lait |
| Escalope de dinde | Escalope de dinde, Sel fin, Poivre blanc, Huile | |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Purée de potirons | Poivre blanc, Sel fin, Lait de vache, Margarine, Muscade, Courge, Pomme de terre | Lait |
| Rôti de porc | Rôti de porc , Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Ail, Oignon, Carotte | |
| Salade de riz, betteraves et ciboulette | Riz indica, Betterave, Ciboulette, Huile, Vinaigre d'alcool, Moutarde, Sel fin, Poivre blanc | Moutarde, Sulfites |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 07/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|-------|-------------|------------|
|-------|-------------|------------|

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------------|---|-----------------------------------|
| Blés nature | Coeur de blé, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Eau | Gluten |
| Carottes braisées | Carotte, Persil plat, Sel fin, Poivre gris, Huile, Beurre doux | Lait |
| Céleri-rave Bio rémoulade | Céleri, Mayonnaise, Moutarde, Jus de fruit pressé, Sel fin, Poivre blanc, Persil plat | Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites |
| Daube au bœuf Bio | Sauté de Boeuf, Carotte, Tomate, Échalion, Thym, Poivre gris, Sel fin, Vin rouge, Beurre doux | Lait, Sulfites |
| Fromage AOP | Cantal | Lait |
| Fruit de saison | Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane | |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 08/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------------|--|--|
| Betteraves BIO aux pommes | Betterave, Pomme bicolore, Jus de fruit pressé | Sulfites |
| Chili sin carne | Haricot rouge, Oignon, Ail, Carotte, Poivron mélange, Maïs, Coriandre fraîche, Tomate, Huile, Sel fin, Tabasco, Mélanges d'épices, Poivre blanc, Riz de Camargue | Gluten, Lait, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites |
| Crumble de fruits | Pomme, Ananas, Banane, Sucre semoule, Beurre doux, Farine de blé, Arôme | Gluten, Lait |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Riz IGP | Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine | |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 11/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|-------------------|---|------------------------|
| Et fromage râpé | Emmental | Lait |
| Fruit de saison | Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane | |
| Nuggets veggie | Nugget végétal | Gluten |
| Potage de légumes | Poireau, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Eau, Carotte, Navet, Oignon, Pomme de terre | Lait |
| Pâtes Bio | Sel gros, Torti, Huile | Gluten |
| Sauce barbecue | sauce barbecue | Gluten, Lait, Sulfites |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 12/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|----------------------------------|---|---------------------------|
| Carottes Bio | Carotte, Sel fin, Poivre gris, Oignon, Beurre doux, Persil plat | Lait |
| Chou chinois aux raisins secs | Chou Chinois | |
| Fromage AOP | Cantal | Lait |
| Normandin au veau | Burger au veau | Soja |
| Petits pois au jus | Petit pois, Oignon, Margarine, Sel fin, Poivre gris, Herbes de provence, Ail, Thym | Lait |
| Échine de porc rôtie jus au thym | Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Rôti de porc | Lait |
| Éclair au chocolat | Eclair à garnir, Crème pâtissière, Lait de vache, Sucre semoule, Chocolat noir, Sucre glace | Gluten, Lait, Oeufs, Soja |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 13/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------|--|----------------------------|
| Boulettes de boeuf | Boulette au boeuf | Gluten, Soja |
| Compote de pommes Bio | Pomme à compote, Sucre semoule, Sucre vanillé, Eau, Jus de fruit pressé | Sulfites |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Pomme de terre vapeur | Sel fin, Poivre blanc, Pomme de terre, Margarine | |
| Potimarrons rôtis | Miel, Sel fin, Poivre gris, Romarin, Courge potimarron, Huile | |
| Salade de haricots verts | Huile, Sel fin, Poivre noir, Moutarde, Vinaigre blanc, Haricot vert | Gluten, Moutarde, Sulfites |
| Sauce tomate | Farine de blé, Margarine, Huile, Oignon, Tomate, Tomate, Sel fin, Poivre blanc, Poivron vert, Ail, Thym, Laurier, Eau, Paprika | Gluten |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 14/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------------------|--|--------------------------------------|
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Fromage blanc Bio aux spéculoos | Fromage blanc, Speculoos, Sucre semoule | Gluten, Lait |
| Légumes tajine | Carotte, Courgette, Navet, Pois chiche, Patate douce, Abricot, Huile, Sel fin, Poivre gris, Mélanges d'épices, Fond de volaille, Ail, Coriandre fraîche | Sulfites |
| Salade verte aux croustons | Salade batavia, Croûton | Gluten |
| Semoule Bio | Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau | Gluten |
| Tajine de poisson | Farine de blé, Jus de fruit pressé, Colin d'Alaska, Margarine, Oignon, Lait de coco, Mélanges d'épices, Sel fin, Poivre blanc, Coriandre fraîche, Ail, Eau | Gluten, Moutarde, Poissons, Sulfites |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 15/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------|---|------------------------|
| Betteraves rouges | Betterave | |
| Blé Bio pilaf | Coeur de blé, Sel gros | Gluten |
| Cornichons | Cornichon | Moutarde |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Fruit de saison Bio | Pomme bicolore, Kiwi, Banane | |
| Haricots plats persillés | Poivre gris, Beurre doux, Haricot plat, Sel fin, Persil | Lait |
| Pilons de poulet rôtis | Pilon de poulet, Sel fin, Paprika, Jus de fruit pressé, Ail, Sauce Soja, Thym, Poivre gris, Huile | Gluten, Soja, Sulfites |
| Pâté de campagne | Pâté de campagne | Gluten, Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 18/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--|--|------------------|
| Flan nappé caramel | Flan | Lait |
| Fromage AOP | Cantal | Lait |
| Haricots verts BIO persillés | Haricot vert, Poivre gris, Sel fin, Ail, Persil plat, Beurre doux | Lait |
| Salade de torsades Bio, maïs et ciboulette | Maïs, Ciboulette, Ail, Huile, Vinaigre de vin, Sel fin, Poivre gris, Torti | Gluten, Sulfités |
| Sauce curry | Margarine, Farine de blé, Échalion, Lait de coco, Curry, Sel fin, Poivre blanc, Carotte, Ail, Huile, Eau | Gluten |
| Émincé de dinde | Emincé de dinde, Margarine, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Carotte, Ail | |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 19/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------------|--|-----------------------------------|
| Carottes Bio | Carotte, Sel fin, Poivre gris, Oignon, Beurre doux, Persil plat | Lait |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Fruit de saison Bio | Pomme bicolore, Kiwi, Banane | |
| Purée de pois cassés | Pois cassés, Thym, Margarine, Oignon, Carotte, Crème fraîche, Ail, Laurier | Lait |
| Saucisse de volaille | Saucisses de volaille | |
| Œuf Bio à la russe (macédoine) | Persil plat, Jambon blanc, Oeuf de poule, Mayonnaise, Sel fin, Poivre gris | Gluten, Moutarde, Oeufs, Sulfités |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 20/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------------|--|----------------------------------|
| Choux fleurs Bio | Sel fin, Poivre gris, Chou fleur, Huile | |
| Et quartier de citron | Citron | |
| Fromage blanc nature | Fromage blanc | Lait |
| Gratin de pommes de terre | Crème fraîche, Fromage, Sel fin, Poivre gris, Muscade, Pomme de terre, Lait de vache | Lait |
| Poisson meunière MSC | Colin/Lieu, Farine de blé, Sel fin, Poivre gris, Persil plat, Beurre doux, Jus de fruit pressé | Gluten, Lait, Poissons, Sulfités |
| Salade verte aux croûtons | Croûton, Salade laitue | Gluten |
| Tarte aux pommes | Tarte aux pommes | Gluten, Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 21/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------------------------|--|---------------------|
| Banane | Banane | |
| Petit suisse | Fromage blanc | Lait |
| Quiche fromagère (aux œufs Bio) | Fond de tarte brisée, Oeuf liquide entier, Fromage blanc, Crème fraîche, Lait de vache, Muscade, Fromage, Sel fin, Poivre blanc, Semoule de maïs (polenta) | Gluten, Lait, Oeufs |
| Salade verte | Salade laitue | |
| Velouté aux tomates et vermicelles | Margarine, Oignon, Pomme de terre, Tomate, Tomate, Sucre semoule, Vermicelles, Poivre blanc, Eau | Gluten |
| Vinaigrette | Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile | Moutarde, Sulfités |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 22/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------|---|--------------------|
| Brunoise de légumes | Brunoise de légumes , Sel fin, Poivre blanc, Huile | Céleri |
| Carotte Bio râpée | Carotte | |
| Filet de merlu MSC | Merlu, Sel fin, Citron, Thym, Huile, Poivre gris | Poissons |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Riz IGP | Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine | |
| Vinaigrette | Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile | Moutarde, Sulfités |
| Yaourt Bio sucré | Yaourt fermier | Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 25/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|----------------------|---|------------------------|
| Carottes Bio râpées | Carotte, Jus de fruit pressé | Sulfites |
| Céleri-rave Bio râpé | Céleri, Concentré de fruit | Céleri, Sulfites |
| Et fromage râpé | Emmental | Lait |
| Fruit de saison | Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane | |
| Jambon braisé | Carotte, Oignon, Ail, Céleri, Beurre doux, Vin blanc, Sel fin, Poivre gris, Jambon d'épaule | Céleri, Lait, Sulfites |
| Macaronis Bio | Macaronis, Sel gros, Huile | Gluten |
| Normandin au veau | Burger au veau | Soja |
| Vinaigrette | Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile | Moutarde, Sulfites |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 26/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|-----------------------------------|---|------------|
| Frites | Frites, Sel fin | |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Fruit de saison Bio | Pomme bicolore, Kiwi, Banane | |
| Salade verte au maïs | Salade batavia, Maïs | |
| Sauté de bœuf Bio à la provençale | Sauté de Boeuf, Oignon, Carotte, Ail, Huile, Farine de blé, Tomate, Tomate, Poivron rouge | Gluten |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 27/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---------------------------------|--|--------------------|
| Chou blanc Bio | Chou blanc, Jus de fruit pressé | Sulfites |
| Cocktail de fruits | Salade de fruits | |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Petits légumes | Carotte, Céleri, Fenouil, Champignon de Paris, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris, Coriandre fraîche, Échalion | Céleri, Lait |
| Riz Bio créole | Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz indica, Margarine | |
| Sauté de poulet façon Basquaise | Sauté de poulet, Tomate, Ail, Tomate, Oignon, Poivron rouge, Eau, Margarine, Farine de blé, Huile, Thym, Sel fin | Gluten |
| Vinaigrette | Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile | Moutarde, Sulfites |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 28/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|-----------------------------------|---|--------------|
| Compote de fruits | Compote | |
| Gratin de brocolis béchamel | Brocoli, Lait de vache, Farine de blé, Muscade, Sel fin, Poivre blanc, Fromage, Margarine | Gluten, Lait |
| Omelette fromagère (aux œufs Bio) | Oeuf liquide entier, Lait de vache, Sel fin, Poivre gris, Ciboulette, Persil plat, Fromage, Huile | Lait, Oeufs |
| Pommes de terre sautées | Pommes sautées, Sel fin, Poivre gris | |
| Potage de légumes | Poireau, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Eau, Carotte, Navet, Oignon, Pomme de terre | Lait |
| Yaourt Bio à la vanille | Yaourt aromatisé | Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 29/03/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|----------------------------|--|---------------|
| Betteraves rouges | Betterave | |
| Cornichons | Cornichon | Moutarde |
| Filet de poisson | Colin/Lieu, Thym, Sel fin, Poivre blanc, Huile | Poissons |
| Fromage AOP | Cantal | Lait |
| Gratin de pommes de terre | Crème fraîche, Fromage, Sel fin, Poivre gris, Muscade, Pomme de terre, Lait de vache | Lait |
| Gâteau au chocolat du chef | Chocolat noir, Oeuf liquide entier, Sucre semoule, Farine de blé, Margarine | Gluten, Oeufs |
| Saucisson à l'ail | Saucisson à l'ail | |
| Épinards à la crème | Epinard, Crème fraîche, Sel fin, Poivre blanc, Margarine, Thym, Ail | Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 01/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|----------------------------|--|---------------------|
| Asperges blanche en salade | Asperge, Ciboulette | Moutarde |
| Bavarois au chocolat | Farine de blé, Sucre semoule, Crème fraîche, Mascarpone, Beurre doux, Oeuf de poule, Levure chimique/Bicarbonate, Gélifiant, Kiwi, Ananas, Poire | Gluten, Lait, Oeufs |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Gratin dauphinois | Pomme de terre, Ail, Poivre gris, Sel fin, Lait de vache, Crème fraîche, Muscade, Beurre doux | Lait |
| Navarin d'agneau | Sauté d'agneau, Pomme de terre, Navet, Carotte, Petit pois, Haricot vert, Huile, Oignon, Farine de blé, Tomate, Sel fin, Poivre gris | Gluten |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 02/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|-------------------------------|--|--------------|
| Carottes Bio | Carotte, Sel fin, Poivre gris, Oignon, Beurre doux, Persil plat | Lait |
| Cordon bleu de dinde | Cordon bleu à la volaille | Gluten, Lait |
| Fromage AOP | Cantal | Lait |
| Fruit de saison | Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane | |
| Petits pois au jus | Petit pois, Oignon, Margarine, Sel fin, Poivre gris, Herbes de provence, Ail, Thym | Lait |
| Salade de pommes de terre Bio | Persil plat, Huile, Sel fin, Poivre gris, Vinaigre blanc, Pomme de terre | |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 03/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------|---|---------------------------------|
| Compote de pommes Bio | Jus de fruit pressé, Pomme à compote | Sulfites |
| Et fromage râpé | Emmental | Lait |
| Pâtes Bio | Torti, Sel gros, Huile | Gluten |
| Rillettes de poisson | Thon au naturel, Fromage blanc, Jus de fruit pressé, Poivre gris, Sel fin, Ciboulette, Mayonnaise | Lait, Oeufs, Poissons, Sulfites |
| Sauce carbonara | Margarine, Lardons fumés, Crème fraîche, Poivre blanc, Lait de vache, Farine de blé, Huile, Muscade | Gluten, Lait |
| Sauce carbonara de dinde | Crème fraîche, Ail, Sel fin, Poivre gris, Huile, Échalion, Margarine, Farine de blé, Lait de vache, Jambon de dinde | Gluten, Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 04/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|---|--|----------------------------|
| Boulettes de soja à la tomate et au basilic | Boulette au soja, Tomate, Échalion, Margarine, Curcuma, Tomate, Herbes de provence, Farine de blé, Huile, Basilic, Carotte, Sel fin, Poivre gris | Gluten, Soja |
| Couscous végétarien | Carotte, Courgette, Huile, Oignon, Raz El Hanout, Sel fin, Poivre gris, Raisin, Tomate, Tomate, Pois chiche, Poivron rouge, Eau | |
| Flan chocolat | Flan | Lait |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Pois chiches, légumes et abricots secs | Pois chiche, Paprika, Cumin, Sel fin, Poivre blanc, Huile, Curry, Sésame | Sésame |
| Salade de haricots verts | Huile, Sel fin, Poivre noir, Moutarde, Vinaigre blanc, Haricot vert | Gluten, Moutarde, Sulfites |
| Semoule Bio | Semoule de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Eau | Gluten |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 05/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------------------|--|--|
| Blanquette de poisson MSC | Poisson du jour, Champignon de Paris, Oignon, Poireau, Carotte, Sel fin, Poivre gris, Beurre doux, Crème fraîche, Farine de blé, Vin blanc, Jaune d'oeuf liquide | Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Oeufs, Poissons, Sulfites |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Fruit de saison Bio | Pomme bicolore, Kiwi, Banane | |
| Pomme de terre Bio persillée | Pomme de terre, Persil plat, Beurre doux, Sel fin, Poivre gris | Lait |
| Poêlée de légumes | Carotte, Courgette, Poivron rouge, Oignon, Poivre gris, Sel fin, Haricot vert, Huile, Persil plat | |
| Salade fromagère | Salade laitue, Emmental | Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 08/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------|--|--------------------|
| Banane Bio | Banane | |
| Beurre | Beurre doux | Lait |
| Pizza aux trois fromages | Garniture pizza, Mozzarella, Chèvre, Origan/Marjolaine, Olives noires, Fond de pizza, Bleu | Gluten, Lait |
| Radis roses | Radis | |
| Salade verte | Salade batavia | |
| Suisse nature | Fromage blanc | Lait |
| Vinaigrette | Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile | Moutarde, Sulfites |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 09/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--------------------------|--|------------------------|
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Riz IGP | Eau, Sel fin, Poivre blanc, Riz de Camargue, Margarine | |
| Salade verte au maïs | Salade batavia, Maïs | |
| Sauté de poulet au curry | Sauté de poulet, Margarine, Jus de fruit pressé, Oignon, Eau, Sel fin, Farine de blé, Huile, Curry | Gluten, Lait, Sulfites |
| Yaourt Bio sucré | Yaourt fermier | Lait |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 10/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------------------------|--|-------------------|
| Bouillon de légume aux vermicelles | Vermicelles, Eau, Oignon, Navet, Céleri, Poireau, Thym, Laurier, Sel fin, Poivre gris, Carotte | Céleri, Gluten |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Mousse au chocolat | Chocolat noir, Blanc d'oeuf liquide, Huile, Jaune d'oeuf liquide, Sucre semoule, Beurre doux | Lait, Oeufs, Soja |
| Pommes de terre vapeur | Pomme de terre, Sel fin, Poivre gris | |
| Saucisse de Toulouse | Thym, Huile, Saucisse de Toulouse | |
| Saucisses de volaille Label Rouge | Saucisses de volaille | |
| Tombée de choux verts | Chou vert, Margarine, Échalion, Sel fin, Poivre gris | |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 11/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|------------------|---|--------------------|
| Concombres | Concombre | |
| Coquillettes Bio | Coquillettes, Sel gros, Huile | Gluten |
| Fromage | Saint Nectaire, Brie, Mimolette, Comté | Lait |
| Fruit de saison | Pomme bicolore, Poire, Orange, Banane | |
| Sauce bolognaise | Huile, Egrené au boeuf, Tomate, Tomate, Farine de blé, Margarine, Eau, Sel fin, Poivre blanc, Oignon, Ail, Thym, Paprika, Cumin | Gluten |
| Vinaigrette | Vinaigre d'alcool, Sel fin, Poivre blanc, Moutarde, Huile | Moutarde, Sulfites |

RESTAURANTS SCOLAIRES - CAMPUS et AGENTS
Le 12/04/2024

| Plats | Ingrédients | Allergènes |
|--|--|---|
| Compote de pommes | Pomme à compote, Sucre semoule | |
| Crêpe au fromage | Crêpe, Lait de vache, Farine de blé, Beurre doux, Parmesan, Sel fin, Poivre gris | Gluten, Lait, Oeufs |
| Filet de poisson Dieppoise | Colin/Lieu, Échalion, Crevette/Gambas, Moule, Crème fraîche, Margarine, Vin blanc, Farine de blé, Poivre gris, Sel fin | Crustacés, Gluten, Lait, Mollusques, Poissons, Sulfites |
| Fromage AOP | Cantal | Lait |
| Purée de carotte Bio et pomme de terre | Carotte, Crème fraîche, Poivre gris, Sel fin, Piment doux | Lait |