

Les menus sont élaborés en collaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 2 juin au 6 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Betteraves et vinaigrette moutarde	Farfalles curcuma	Coleslaw	Iceberg et vinaigrette aux agrumes	Pastèque
	Carottes râpées et vinaigrette à la moutarde	Pomme de terre sauce ravigote	Pomelos et sucre	Epinards jeunes pousses et vinaigrette aux agrumes	Melon
	***	***	***	***	***
	Pilon de poulet sauce basquaise	Cordon bleu de dinde 	Filet de colin sauce curry 	Fajitas végétales aux haricots rouges, salade et sauce végétale 	Saucisse de Strasbourg* SP : Saucisse de volaille
	MAT : Filet de poulet sauce basquaise				
	VG : Omelette	VG : Beignets stick mozzarella	VG : Falafels BIO		VG : Saucisse soja et blé
	***	***	***	***	***
	Riz BIO 	Légumes ratatouille	Epinards branche et pommes de terre	(Plat complet)	Purée de patate douce
	***	***	***	***	***
	Fromage blanc et sucre	Coulommiers	Edam	Fromage fondu le Carré	Yaourt nature et sucre
Goûter per- scolaire	Fromage blanc et miel	Camembert	Mimolette	Fromage fondu au poivre	Yaourt nature et confiture
	***	***	***	***	***
	Fruit	Fruit	Gâteau fleur orange	Purée pomme	Tarte abricot 
	Fruit	Fruit	Cake marbré chocolat	Purée pomme abricot	Tarte aux pommes 
	Madeleine	Pain et bâton de chocolat	Gaufre	Biscuit tablette chocolat	Mini roulé framboise
	Purée pomme abricot	Yaourt aromatisé	Lait et poudre de cacao	Fromage blanc nature et sucre	Compote gourde
	Lait	Jus multifruit	Fruit	Purée pomme	Lait 20 cl

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Les menus sont élaborés en collaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 9 au 13 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Férié	Macédoine mayonnaise	Crêpe emmental ❄️	Iceberg et vinaigrette basilic	Melon
		Betteraves et vinaigrette moutarde	Crêpe jambon* emmental ❄️	Tomates et vinaigrette basilic	Melon charentais
		***	***	***	***
		Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Sauté de dinde sauce aigre douce	Beignets de calamars ❄️	Paupiette de veau sauce moutarde
		***	VG : Crispidor emmental	VG : Galette boulghour pois chiche façon orientale	VG : Nuggets de blé et soja
		***	***	***	***
		Haricots verts BIO	Petit pois carotte	Farfalles	Chou fleur
		***	***	***	***
		Fromage frais nature	Yaourt nature et sucre	Emmental	Petit fromage blanc nature et sucre
		Fromage frais Cantafrais	Yaourt nature et miel	Gouda	Petit fromage blanc aux fruits
Gâter periscolaire		Fruit	Fruit	Entremet chocolat	Cake à la noix de coco
		Fruit	Fruit	Dessert lacté gélifié saveur vanille nappé chocolat	Génoise roulée chocolat
		Palet breton	Pain	Palmier	Pain au lait
		Lait	Fromage à tartiner Kiri	Fromage blanc nature et sucre	Banane
		Purée pomme fraise	Jus multifruit	Fruit	Lait 20 cl

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

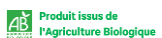
Les menus sont élaborés en collaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 16 au 20 juin 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Pâté de campagne * et cornichon	Salade coquillettes basilic	Pastèque	Houmous	Tomate vinaigrette moutarde
	Œuf dur ketchup 	Salade de pomme de terre olives noires	Melon	Guacamole	Salade verte et vinaigrette moutarde
	***	***	***	***	***
	Chili sin carne et riz BIO 	Pilon de poulet au jus d'herbes MAT : Aiguillette de poulet au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce paprika	Saucisse chipolata * SP : Merguez	Colin pané au riz soufflé 
	***	VG : Sauce fève pesto et emmental	VG : Crispidor emmental	VG : Saucisse blé et soja	VG : Omelette au fromage
	***	***	***	***	***
	(Plat complet)	Chou de Bruxelles	Semoule	Purée de pomme de terre	Courgette
	***	***	***	***	***
	Fromage blanc de campagne et sucre	Fromage frais tartare ail et fines herbes	Emmental	Brie	Petit fromage blanc aux fruits
	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculos	Fromage frais demi sel	Saint Paulin	Camembert	Petit fromage blanc et sucre
Gâter per- scolaire	***	***	***	***	***
	Fruit	Fruit	Purée pomme abricot		Cake à la cannelle
				Glace à l'eau	
	Fruit	Fruit	Purée pomme		Génoise roulée chocolat
Gâter per- scolaire	Brioche pépité chocolat	Génoise roulée chocolat	Gaufrette vanille	Pain et bâton de chocolat	Palmier
	Yaourt aromatisé	Lait	Fruit	Lait	Compote gourde
	Jus de pomme	Purée pomme poire	Yaourt à boire	Purée pomme poire	Yaourt à boire

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Les menus sont élaborés en collaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 23 au 27 juin

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Samoussa de légumes 	Melon	Salade verte et vinaigrette à l'huile de noix	Tomate BIO et vinaigrette moutarde 	Menu des enfants
	***	Pastèque	Epinards jeune pousse et vinaigrette à l'huile de noix	Carottes râpées BIO et vinaigrette moutarde 	Salami* et cornichon
	Sauce tomate et lentilles façon bolognaise, et Pennes 	Parmentier de colin et purée de pomme de terre 	Pilon de poulet jus d'herbes MAT : Filet de poulet au jus d'herbes	Omelette BIO  	VG : Œuf dur mayonnaise
	***	VG : Hachis végétal	VG : Samoussa de légumes	***	***
	(Plat complet)	(Plat complet)	Brocolis	Haricots verts BIO 	Cuisse de poulet sauce poivron miel
	***	***	***	***	MAT : Aiguillette de poulet sauce poivron miel
	Petit fromage blanc nature et sucre	Gouda	Bûchette aux laits mélangés (lait et vache)	Yaourt nature BIO et brisures spéculos 	VG : Nuggets de blé et ketchup
	Petit fromage blanc nature et confiture	Edam	Tomme blanche	Yaourt nature BIO et sucre 	***
	Fruit	Barre bretonne	Semoule au lait	Tarte aux pommes BIO 	Purée de pommes de terre
	Fruit	Cake marbré chocolat	Riz au lait		***
Gâter peris- scolaire	Pain et confiture	Pain et beurre	Madeleine	Pain et miel	Emmental
	Jus de raisin	Fruit	Petit fromage frais aux fruits	Fruit	***
	Yaourt nature et sucre	Lait	Fruit	Lait	Fruit
					
					Petit beurre
					Yaourt à boire
					Jus pomme 20 cl

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Les menus sont élaborés en collaboration avec les enfants élus des 5 groupes scolaires

Semaine du 30 juin au 4 juillet 2025

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	C'EST LA FÊTE	Vendredi
Déjeuner	Salade pomme de terre et olives noires	Concombre et vinaigrette crémeuse	Pastèque			Au revoir les grands !  Tartinade haricots rouges et épices mexicaines
	Salade pois chiches et pesto rouge ***	Tomate et vinaigrette crémeuse ***	Melon ***	Gaspacho tomate ***		***
	Lasagnes bolognaise 	Saucisse de Toulouse* SP : Saucisse de volaille	Sauce légumes du sud, fromage de brebis et boulghour 	Aiguillettes de poulet sauce aigre douce		Fish burger 
	VG : Lasagnes à la provençale ***	VG : Crispidor à l'emmental ***	***	VG : Pané blé, graine, emmental, épinards ***		VG : Falafels  ***
	(Plat complet) ***	Lentilles vertes ***	(Plat complet) ***	Courgettes et blé ***		Pomme de terre quartier avec peau ***
	Yaourt nature SIGY et sucre 	Coulommiers	Fromage frais carré demi-sel	Fromage blanc aux fruits		Fromage fondu le carré
	Yaourt nature SIGY et confiture 	Carré ***	Fromage frais Cantafrais ***	Fromage blanc nature et confiture ***		***
	Fruit	Crème dessert vanille	Donuts 	Fruit		Smoothie abricot pomme banane
Gâter periscolaire	Fruit	Crème dessert chocolat	Beignet fourré à la framboise 	Fruit		
	Pain et confiture	Biscuit tablette de chocolat	Pain et bâton de chocolat	Quatre quart	Palet breton	
	Jus multifruit	Fruit	Fruit	Jus de pomme	Yaourt à boire	
	Fromage blanc aux fruits	Lait	Yaourt à boire	Yaourt aromatisé	Compote gourde	

* Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

Menus Serris Commission



Semaine du 07 au 11 Juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Tomates vinaigrette framboise	Salade coquille basilic	Concombre et vinaigrette crémeuse	Melon	Guacamole
	Carottes vinaigrette framboise	Salade pomme de terre et olives noires	Salade iceberg et vinaigrette crémeuse	Pastèque	Houmous
	***	***	***	***	***
	Chili sin carne et riz BIO 	Aiguillette de poulet sauce curry	Cordon bleu de dinde 	Chipolatas* SP : Merguez	Colin pané au riz soufflé 
	***	VG : Omelette aux herbes	VG : Nuggets de blé	VG : Saucisse de soja et blé	VG : Boulette de sarrasin et lentilles
	***	***	***	***	***
	(plat complet)	Chou fleur	Torsades	Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule	Purée de patate douce
	***	***	***	***	***
	Tomme noire	Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos	Coulommiers	Fromage frais nature Saint Morêt	Yaourt nature et sucre
	Emmental	Fromage blanc de campagne et sucre	Tomme blanche	Fromage fondu le carré	Yaourt nature et confiture
Gâteries scolaire	***	***	***	***	***
		Fruit	Dessert lacté à boire saveur fraise	Cake coco et pépites de chocolat	Fruit
	Glace à l'eau		Dessert lacté gélifié vanille nappé vanille		
		Fruit		Barre Bretonne	Fruit
	Céréales pétales dorées	Pain	Gaufre	Pain et beurre	Pain au lait
	Lait	Fromage fondu Kiri	Fruit	Fruit	Yaourt à boire
	Fruit	Purée pomme fraise	Petit fromage blanc et sucre	Yaourt à boire	Compote gourde

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Serris Commission



Semaine du 14 au 18 juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner		Tomate et vinaigrette guacamole	Pastèque	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)	Menu italien Gaspacho de tomate Sauce bolognaise de bœuf VG : Sauce tomate lentilles façon bolognaise Coquillettes Gouda Edam Fromage blanc straciatella
		Pomelos et sucre	Melon	Salade Mexicaine (maïs, oignons, poivrons haricots rouges)	
		***	***	***	
		Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Sauté de porc* jus aux herbes SP : Sauté de dinde jus aux herbes	Beignet de poisson	
			VG : Falafels aux pois chiche BIO	VG : Crispidor emmental	
	Férié	***	***	***	
		Carottes BIO	Courgettes BIO	Haricots verts	
		***	***	***	
		Fromage frais ail et fines herbes	Yaourt nature SIGY et sucre	Petit fromage blanc aux fruits	
		Fromage frais nature	Yaourt nature SIGY et confiture	Petit fromage blanc sucré	
Gâteries péri- scolaire		***	***	***	
		Mousse chocolat au lait °	Tarte flan	Fruit	
		Dessert lacté gélifié vanille	Tarte chocolat	Fruit	
		Pain et confiture	Pain et beurre	Moelleux citron	Madeleine
		Fruit	Fruit	Yaourt aromatisé	Compote gourde
		Lait	Fromage blanc et sucre	Jus multifruit	Lait 20cl

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Serris Commission



Semaine du 21 au 25 juillet 2025 *Vacances scolaires Zone C*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Taboulé	Carottes rapées et vinaigrette moutarde	Rillettes de thon	Gacamole et chips de maïs	Melon
	Salade farfalle curcuma	Tomate et vinaigrette moutarde	Rillettes de saumon	Tomates concassées et chips de maïs	Pastèque
	***	***	***	***	***
	Tajine marocain végétarien et boulghour BIO 	Roti de dinde au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette) 	Pizza au fromage 
	***	VG : Omelette au fromage	VG : Nuggets de blé	VG : Beignet stick mozzarella	***
	(Plat complet)	Haricots verts	Riz BIO 	Petit pois mijotés	Salade verte
	***	***	***	***	***
	Bleu tendre	Fromage blanc de campagne et sucre	Bûchette aux laits mélangés (vache et chèvre)	Fromage fondu le Carré	Yaourt aux fruits
	Coulommiers	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	Brie	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt nature et sucre
	***	***	***	***	***
Gâteries péri- scolaire	Fruit	Cake au yaourt	Fruit		Smoothie ananas passion 
	Fruit	Cake marbré chocolat	Fruit	Glace à l'eau	Purée pomme
	Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner	Brioche aux pépites de chocolat	Pain et miel	Biscuit sablé coco
	Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
	Purée pomme banane BIO 	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	Compote gourde

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Serris Commission



Semaine du 28 juillet au 1 août 2025 *Vacances scolaires Zone C*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Macédoine de légumes et mayonnaise	Tomate BIO et vinaigrette moutarde	Houmous de pois chiche	Melon	Salade Iceberg et vinaigrette moutarde
	Haricots verts échalotte et persil	Carotte râpée BIO et vinaigrette moutarde	Tomates concassées	Pastèque	Mâche et vinaigrette moutarde
	***	***	***	***	***
	Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO	Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Rôti de dinde jus aux herbes	Saucisse de Strasbourg* SP : Saucisse de volaille	Colin sauce butternut et champignons
	***	VG : Beignet stick mozzarella	VG : Omelette	VG : Saucisse soja et blé	VG : Raviolis tofu basilic
	***	***	***	***	***
	(plat complet)	Carottes BIO Blé BIO	Haricot beurre	Purée de pomme de terre	Courgettes
	***	***	***	***	***
	Fromage fondu vache qui rit	Emmental BIO	Yaourt aromatisé	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	Mimolette
	Fromage frais nature Tartare	Edam BIO	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc de campagne et sucre	Saint Paulin
Gâteries scolaires	***	***	***	***	***
	Fruit	Dessert lacté BIO vanille caramel	Fruit	Cake myrtille	Dessert lacté à boire saveur fraise
	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit	Barre Bretonne	Dessert lacté gélifié vanille nappé vanille
	Palmier	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre	Pain au lait
	Jus de pomme	Fruit	Lait et poudre de cacao	Fruit	Lait 20cl
	Fromage blanc fruité	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot	Lait	Compote gourde

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Serris Commission



Semaine du 4 au 8 août 2025 *Vacances scolaires Zone C*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Tomates vinaigrette framboise	Salade coquille basilic	Concombre et vinaigrette crémeuse	Melon	Guacamole
	Carottes vinaigrette framboise ***	Salade pomme de terre et olives noires ***	Salade iceberg et vinaigrette crémeuse ***	Pastèque ***	Houmous ***
	Chili sin carne et riz BIO 	Aiguillette de poulet sauce curry	Cordon bleu de dinde 	Chipolatas* SP : Merguez	Colin pané au riz soufflé 
	***	VG : Omelette aux herbes ***	VG : Nuggets de blé ***	VG : Sausisse de soja et blé ***	VG : Boulette de sarrasin et lentilles ***
	(plat complet) ***	Chou fleur ***	Torsades ***	Légumes du soleil (tomate, aubergine, courgette) et semoule ***	Purée de patate douce ***
	Tomme noire	Fromage blanc de campagne et brisure de spéculoos	Coulommiers	Fromage frais nature St Morêt	Yaourt nature et sucre
	Emmental ***	Fromage blanc de campagne et sucre ***	Tomme blanche ***	Fromage fondu le carré ***	Yaourt nature et confiture ***
		Fruit	Dessert lacté à boire saveur fraise	Cake coco et pépites de chocolat	Fruit
	Glace à l'eau	Fruit	Dessert lacté gélifié vanille nappé vanille	Barre Bretonne	Fruit
	Céréales pétales dorées	Pain	Gaufre	Pain et beurre	Pain au lait
Gâteries scolaires	Lait	Fromage fondu Kiri	Fruit	Fruit	Yaourt à boire
	Fruit	Purée pomme fraise	Petit fromage blanc et sucre	Yaourt à boire	Compote gourde

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Serris Commission



Semaine du 11 au 15 août 2025 *Vacances scolaires Zone C*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Pâté de campagne*	Salade Marocaine (tomate, pois chiche, cumin)	Melon	Menu italien  Gaspacho de tomate  Sauce bolognaise de bœuf VG : Sauce tomate lentilles façon bolognaise *** Coquillettes *** Gouda Edam *** Fromage blanc straciatella 	Férié
	Accras de morue ***	Salade Mexicaine (maïs, oignons, poivrons haricots rouges) ***	Pastèque ***		
	Omelette aux pommes de terre et aux oignons (Tortilla plancha)	Sauté de porc* jus aux herbes SP : Sauté de dinde jus aux herbes	Beignet de poisson		
	***	VG : Falafels aux pois chiche BIO ***	VG : Crispidor emmental ***		
	Carottes BIO 	Courgettes BIO 	Haricots verts ***		
	Bleu tendre	Yaourt nature SIGY et sucre 	Petit fromage frais aux fruits		
	Coulommiers ***	Yaourt nature SIGY et confiture 	Petit fromage blanc sucré ***		
	Fruit	Fruit	Tarte flan		
	Fruit	Fruit	Tarte chocolat 		
	***	***	***		
Gâterien- scolaire	Madeleine	Pain et confiture	Pain et beurre	Moelleux citron	
	Compote gourde	Fruit	Fruit	Yaourt aromatisé	
	Lait 20cl	Lait	Fromage blanc et sucre	Jus multifruit	

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Serris Commission



Semaine du 18 au 22 août *Vacances scolaires Zone C*

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Tomate et vinaigrette guacamole	Carottes rapées et vinaigrette moutarde	Rillettes de thon	Taboulé	Melon
	Pomelos et sucre	Tomate et vinaigrette moutarde	Rillettes de saumon	Salade de coquillettes sauce cocktail	Pastèque
	***	***	***	***	***
	Lasagnes à la provençale	Roti de dinde au jus d'herbes	Sauté de bœuf sauce provençale	Nuggets de poisson (Davicroquette)	Pizza au fromage
	***	VG : Omelette au fromage	VG : Nuggets de blé	VG : Beignet stick mozzarella	***
	(Plat complet)	Haricots verts	Riz BIO	Petit pois mijotés	Salade verte
	***	***	***	***	***
	Fromage frais ail et fines herbes	Fromage blanc de campagne et sucre	Bûchette aux laits mélangés (vache et chèvre)	Fromage fondu le Carré	Yaourt aux fruits
	Fromage frais nature	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	Brie	Fromage fondu vache qui rit	Yaourt nature et sucre
	***	***	***	***	***
Gâteries scolaires	Mousse chocolat au lait °	Fruit	Fruit		Smoothie ananas passion
	Dessert lacté gélifié vanille	Fruit	Fruit	Glace à l'eau	Purée pomme
	Pain et beurre	Pain et pâte à tartiner	Brûlée aux épices de chocolat	Pain et miel	Biscuit sablé coco
	Lait	Fruit	Yaourt nature et sucre	Fruit	Yaourt à boire
	Purée pomme banane BIO	Petit fromage blanc aux fruits	Jus de raisin	Lait	Compote gourde

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)



Menus Serris Commission



Semaine du 25 au 29 août - Vacances scolaires Zone C

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner	Macédoine de légumes et mayonnaise	Tomate BIO et vinaigrette moutarde	Houmous de pois chiche	Melon	Salade Iceberg et vinaigrette moutarde
	Haricots verts échalotte et persil	Carotte râpée BIO et vinaigrette moutarde	Tomates concassées	Pastèque	Mâche et vinaigrette moutarde
	***	***	***	***	***
	Dahl de lentilles corail, amandes et riz BIO	Sauté de bœuf BIO sauce caramel	Rôti de dinde jus aux herbes	Saucisse de Strasbourg* SP : Saucisse de volaille	Colin sauce butternut et champignons
	***	VG : Beignet stick mozzarella	VG : Omelette	VG : Saucisse soja et blé	VG : Raviolis tofu basilic
	***	***	***	***	***
	(plat complet)	Carottes BIO Blé BIO	Haricot beurre	Purée de pomme de terre	Courgettes
	***	***	***	***	***
	Fromage fondu vache qui rit	Emmental BIO	Yaourt aromatisé	Fromage blanc de campagne et brisures de spéculoos	Mimolette
	Fromage frais nature Tartare	Edam BIO	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc de campagne et sucre	Saint Paulin
Gâteries scolaires	***	***	***	***	***
	Fruit	Dessert lacté BIO vanille caramel	Fruit	Cake myrtille	Dessert lacté à boire saveur fraise
	Fruit	Crème dessert vanille	Fruit	Barre Bretonne	Dessert lacté gélifié vanille nappé vanille
	Palmier	Pain et confiture	Madeleine	Pain et beurre	Pain au lait
	Jus de pomme	Fruit	Lait et poudre de cacao	Fruit	Lait 20cl
	Fromage blanc fruité	Petit fromage blanc nature et sucre	Purée pomme abricot	Lait	Compote gourde

° Entrées contenant de la viande et desserts contenant de la gélatine animale

* plat à base de porc et son substitut (*)

