

PECHBONNIEU I-10, M-7
Du 30/03/2026 au 03/04/2026

		Menu	Menu 5 éléments	
	Lundi	Fusilli Bio - Vinaigrette Boulettes au boeuf - sauce Strogonoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC - sauce strogonoff Haricots verts Bio persillés Gouda Bio Liégeois chocolat	Fusilli Bio - Vinaigrette Boulettes au boeuf - sauce Strogonoff /Morceaux de colin d'Alaska MSC - sauce strogonoff Haricots verts Bio persillés Gouda Bio Liégeois chocolat	
	Mardi	Betteraves Bio - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge /Omelette nature Lentilles Bio au jus Tomme blanche Banane	Betteraves Bio - Vinaigrette Rôti de porc issu de porc Label Rouge /Omelette nature Lentilles Bio au jus Tomme blanche Banane	
	Mercredi	Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette Croissant au jambon de dinde /Croissant au fromage Salade verte - Vinaigrette Boudoirs Vital Ainé Compote fraîche pomme Bio vanille	Salade de pois chiches HVE - Vinaigrette Croissant au jambon de dinde /Croissant au fromage Salade verte - Vinaigrette Boudoirs Vital Ainé Compote fraîche pomme Bio vanille	
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Paëlla végétarienne au riz Bio Saint Môret Bio Fraises - , sucre	Carottes râpées - Vinaigrette Paëlla végétarienne au riz Bio Saint Môret Bio Fraises - , sucre	
	Vendredi	Chou blanc râpé - Vinaigrette Filet de saumon MSC - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Yaourt sucré Gâteau du chef au yaourt	Chou blanc râpé - Vinaigrette Filet de saumon MSC - Crumble Maître d'hôtel Spaghetti Yaourt sucré Gâteau du chef au yaourt	

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 30/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boulettes au boeuf	Boulette au boeuf	Gluten, Soja
Cantal AOP	Cantal	Lait
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Fusilli Bio	Torti, Huile, Sel fin	Gluten
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Liégeois vanille	Liégeois	Lait, Soja
Morceaux de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Taboulé d'hiver (semoule Bio)	Semoule de blé, Concentré de fruit, Sel fin, Petit pois, Huile, Menthe, Carotte, Maïs, Eau, Curcuma, Bouillon de légumes	Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
sauce Strogonoff	Ail, tomate, Oignon, Paprika, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
sauce strogonoff	Ail, tomate, Oignon, Sel fin, Paprika, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 31/03/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane	Banane	
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Lentilles Bio au jus	Lentille verte, Laurier, Thym, Sel fin, Huile, Oignon	
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Rôti de porc issu de porc Label Rouge	Rôti de porc	

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Tomme blanche	Tomme	Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 01/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Boudoirs Vital Ainé	Biscuit cuillère	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio vanille	Pomme à compote, Concentré de fruit, Arôme	Sulfites
Croissant au fromage	Fromage, Croissant, Lait en poudre, Eau, Farine de blé, Huile, Sel fin, Poivre blanc, Muscade, Emmental	Gluten, Lait, Oeufs
Croissant au jambon de dinde	Croissant, Jambon à la dinde, Lait de vache, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de légumes, Huile	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Galettes Bio au beurre	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Lentilles Bio	Lentille verte	
Salade de pois chiches HVE	Pois chiche	
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 02/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, sucre	Sucre semoule	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fraises	Fraise	
Fruit de saison	Pomme	
Paëlla végétarienne au riz Bio	Ail, Riz d'or, Petit pois, Tomate, Brunoise de légumes, Riz long, Sel fin, Poivre blanc, Champignon de Paris, Pois chiche	Céleri

Plats	Ingrédients	Allergènes
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 03/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Chou blanc râpé	Chou blanc, Vinaigre de vin	Sulfites
Crumble Maître d'hôtel	Speculoos, Chapelure	Arachides, Céleri, Crustacés, Fruits à coques, Gluten, Lait, Lupin, Mollusques, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites
Filet de saumon MSC	Saumon	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Gâteau du chef au yaourt	Yaourt nature, Fromage blanc, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs
Salade d'avocat	Avocat	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Spaghetti	Sel fin, Huile, Spaghettis	Gluten, Oeufs
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait

PECHBONNIEU I-10, M-7
Du 06/04/2026 au 10/04/2026

		Menu	Menu 5 éléments	
	Lundi			
	Mardi	Radis rose - , beurre Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce forestière /Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce forestière Petits pois CE2 au jus Emmental Bio 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷	Radis rose - , beurre Emincé de filet de poulet 🇫🇷 - Sauce forestière /Filet de colin d'Alaska MSC 🇫🇷 - Sauce forestière Petits pois CE2 au jus Emmental Bio 🇫🇷 Pomme Bio 🇫🇷	
	Mercredi	Salade de riz Bio et tomate et maïs 🇫🇷 - Vinaigrette Quiche Lorraine /Quiche aux légumes Carottes Ce2 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Banane 🇫🇷	Salade de riz Bio et tomate et maïs 🇫🇷 - Vinaigrette Quiche Lorraine /Quiche aux légumes Carottes Ce2 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Banane 🇫🇷	
	Jeudi	Salade vitaminée - Vinaigrette Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux asperges /Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce aux asperges Pommes de terre noisette , coulis de fruits rouges Charlotte pomme framboise 🇫🇷	Salade vitaminée - Vinaigrette Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux asperges /Filet de lieu noir MSC 🇫🇷 - Sauce aux asperges Pommes de terre noisette , coulis de fruits rouges Charlotte pomme framboise 🇫🇷	
	Vendredi	Taboulé (semoule Bio) Estival 🇫🇷 Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Bethmale mi Vache et Chèvre 🇫🇷 Yaourt aromatisé 🇫🇷	Taboulé (semoule Bio) Estival 🇫🇷 Beignet de calamars à la romaine Épinards à la Béchamel Bethmale mi Vache et Chèvre 🇫🇷 Yaourt aromatisé 🇫🇷	

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 07/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Emincé de filet de poulet	Emincé de poulet	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Petits pois CE2 au jus	Oignon, Petit pois, Persil, Poivre blanc, Sel fin, Huile, Eau	
Pomme Bio	Pomme	
Radis rose	Radis	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce forestière	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauce forestière	Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 08/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane	Banane	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Cantal AOP	Cantal	Lait
Carottes Ce2	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Carotte	
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Quiche Lorraine	Fromage, Lardons fumés, Sel fin, Farine de blé, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Huile, Lait en poudre, Eau	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Quiche aux légumes	Julienne de légumes , Fromage, Poivre blanc, Sel fin, Oeuf liquide entier, Fond de tarte brisée, Farine de blé, Huile, Lait en poudre, Eau	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade de riz Bio et tomate et maïs	Tomate, Maïs, Riz long	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 09/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, coulis de fruits rouges	Coulis	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Charlotte pomme framboise	Génoise feuille , Crème fraîche, Cacao, Eau, Sucre semoule, Vermicelle décoratif, Chocolat au lait	Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Filet de lieu noir MSC	Lieu noir	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Pommes de terre noisette	Pommes noisette	
Rôti de dinde	Rôti filet de dinde	
Salade vitaminée	Carotte, Maïs, Haricot mungo germé	Soja
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce aux asperges	Asperge, Crème fraîche, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Sulfites
Sauce aux asperges	Asperge, Crème fraîche, Sel fin, Curry, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Lait, Moutarde, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 10/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Beignet de calamars à la romaine	Beignet de calamars	Gluten, Mollusques, Poissons
Bethmale mi Vache et Chèvre	Tomme	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Fruit de saison	Pomme	
Salade de riz bio	Tomate, Maïs, Persil, Sel fin, Riz long, Oeuf dur, Bouillon de légumes	Céleri, Moutarde, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt aromatisé	Yaourt aromatisé	Lait
Yaourt sucré	Yaourt nature sucré	Lait
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

PECHBONNIEU I-10, M-7
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

		Menu	Menu 5 éléments	
 	Lundi	Crêpe au fromage Paupiette de Volaille - Sauce Marengo /Omelette nature Haricots verts Bio persillés   Galettes Bio au beurre  Compote fraîche pomme Bio rhubarbe  	Crêpe au fromage Paupiette de Volaille - Sauce Marengo /Omelette nature Haricots verts Bio persillés   Galettes Bio au beurre  Compote fraîche pomme Bio rhubarbe  	
	Mardi	Betteraves Bio   - Vinaigrette Gratin de gnocchi à la provençale Emmental Bio  Flan au chocolat	Betteraves Bio   - Vinaigrette Gratin de gnocchi à la provençale Emmental Bio  Flan au chocolat	
	Mercredi	Radis rose - , beurre Poulet rôti /Galette de blé, fromage et épinard Jardinière de légumes Sauce caramel Gateau de semoule du chef	Radis rose - , beurre Poulet rôti /Galette de blé, fromage et épinard Jardinière de légumes Sauce caramel Gateau de semoule du chef	
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Pulled pork /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce barbecue Purée de pommes de terre  Edam Bio  Pomme Bio 	Carottes râpées - Vinaigrette Pulled pork /Filet de colin d'Alaska MSC  - Sauce barbecue Purée de pommes de terre  Edam Bio  Pomme Bio 	
	Vendredi	Salade verte - , dés d'emmental - Vinaigrette Filet de limande MSC - Sauce au thym Beignets de brocolis Yaourt Cimelaït sucré  Muesli du chef	Salade verte - , dés d'emmental - Vinaigrette Filet de limande MSC - Sauce au thym Beignets de brocolis Yaourt Cimelaït sucré  Muesli du chef	

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 13/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Compote fraîche pomme Bio rhubarbe	Pomme à compote, Concentré de fruit, Rhubarbe	Sulfites
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Friand au fromage	Friand et feuilleté	Gluten, Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galettes Bio au beurre	Galette	Gluten, Lait, Oeufs
Garniture au thon	Thon au naturel, Mayonnaise, Tomate, Persil	Oeufs, Poissons
Garniture de jambon blanc	Jambon blanc	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Madeleine Vital Ainé	Madeleine	Gluten, Oeufs
Omelette nature	Omelette	Lait, Oeufs
Pain à sandwich	Pain viennois	Gluten, Lait
Paupiette de Volaille	Paupiette à la dinde	
Sauce Marengo	Ail, Carotte, Tomate, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Huile, Eau, Fond brun	Gluten

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 14/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Brocolis	Sel fin, Brocoli	
Chips	Chips	
Emmental Bio	Emmental	Lait
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Flan à la vanille	Flan nappé/lait gélifié	Lait, Oeufs
Fruit de saison	Pomme	
Gratin de gnocchi à la provençale	Gnocchis, Ratatouille, Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Fromage, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 15/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, beurre	Beurre doux	Lait
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Fruit de saison	Pomme	
Galette de blé, fromage et épinard	Galette panée	Gluten, Lait
Gateau de semoule du chef	Semoule au lait	Gluten, Lait
Jardinière de légumes	Mélange de légumes, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Poulet rôti	Poulet	
Radis rose	Radis	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce caramel	Coulis	
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 16/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Carottes râpées	Carotte	
Chips	Chips	
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Edam Bio	Edam	Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin d'Alaska	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Fruit de saison (2)	Pomme	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Pomme Bio	Pomme	
Pulled pork	Sauté de porc, Fond brun, Ketchup	Gluten
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce barbecue	Ail, Tomate, Oignon, Muscade, Farine de blé, Sucre semoule, Ketchup, Huile, Eau	Gluten
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

PECHBONNIEU I-10, M-7
Le 17/04/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, dés d'emmental	Emmental	Lait
Beignets de brocolis	Brocoli	Gluten, Lait, Oeufs
Biscuit pompon	Moelleux chocolat	Fruits à coques, Gluten, Lait, Oeufs
Chips	Chips	
Concombre	Concombre	
Filet de limande MSC	Limande	Poissons
Fruit de saison	Pomme	
Muesli du chef	Avoine, Céréale petit déjeuner, Miel, Sucre semoule, Huile, Carotte, Chocolat noir	Gluten
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Sandwich jambon beurre	Jambon blanc, Beurre doux, Pain viennois	Gluten, Lait
Sandwich thon mayonnaise	Mayonnaise, Thon au naturel, Pain viennois	Gluten, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfites
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt Cimelait sucré	Yaourt fermier	Lait