(BUXEROLLES)

Le 23/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brandade de colin MSC	Ail, Persil, Sel fin, Échalote, Chapelure, Fumet de poisson, Tomate, Oignon, Colin, Purée PDT flocon, Eau	Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Clémentine	Clémentine	
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Gouda Bio	Gouda	Lait
Mélange de carotte et chou râpé	Carotte, Chou blanc, Persil	
Palmier	Palmier	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Parmentier de lentilles Bio et butternut	Lentille verte, Sel fin, Brunoise de légumes , Purée PDT flocon, Courge butternut, Carotte, Chapelure, Eau, Fromage, Bouillon de légumes	Céleri, Gluten, Lait
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

(BUXEROLLES)

Le 24/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Fruit de saison	Pomme	
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Poire	Poire	
Printanière de légumes	Persil, Sel fin, Huile, Eau, Mélange de légumes	
Sauce au thym	Oignon, Thym, Sel fin, Farine de blé, Fond brun, Huile, Eau	Gluten
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Sauté de porc (régional)	Sauté de porc	
Speculoos	Speculoos	Gluten, Soja
Suisse sucré	Fromage blanc	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	Céleri, Gluten, Sulfites
Verre de lait	Lait de vache	Lait

(BUXEROLLES) ECOLE

Le 25/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brie	Brie	Lait
Brioche	Brioche	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Crème dessert au chocolat	Crème dessert	Lait
Céleri râpé	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Céleri râpé (régional)	Vinaigre de vin, Céleri	Céleri, Sulfites
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Pastèque	Pastèque	
Sauce façon blanquette	Carotte, Oignon, Champignon de Paris, Sel fin, Farine de blé, Bouillon de volaille, Huile, Eau, Lait en poudre	Céleri, Gluten, Lait
Sauce façon remoulade	Persil, Mayonnaise, Moutarde, Vinaigre de vin, Concentré de fruit, Huile, Eau	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Saucisse végétale (façon chipo)	Rouleau végétal	Gluten
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Lait

(BUXEROLLES) ECOLE

Le 26/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brocolis Bio	Sel fin, Brocoli	
Buchette lait mélange	Chèvre	Lait
Compote pomme ind HVE	Purée de fruits	
Fruit de saison Bio	Pomme	
Gâteau au citron façon Bolos de arroz	Fromage blanc, Oeuf liquide entier, Huile, Levure chimique/Bicarbonate, Sucre cristal, Farine de blé, Concentré de fruit	Gluten, Lait, Oeufs
Liégeois chocolat	Liégeois	Lait, Soja
Riz Bio créole	Riz long, Sel fin	
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Émincé végétal au pois Bio	Haché végetal	

(BUXEROLLES)

Le 27/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Banane	Banane	
Carré fraise	Moelleux aux fruits	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Cordon bleu de dinde FR	Cordon bleu à la volaille	Gluten, Lait, Oeufs

Plats	Ingrédients	Allergènes
Cordon végétal	Cordon véggie	Gluten, Lait, Oeufs
Gâteau du chef à la vanille	Farine de blé, Sucre semoule, Arôme, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Eau, Lait en poudre	Gluten, Lait, Oeufs
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Suisse sucré	Lait de vache	Lait
Velouté de potiron	Ail, Courge potiron, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Lait en poudre, Eau, Poivre blanc	Lait, Sulfites
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites

(BUXEROLLES) ECOLE

Le 30/11/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
, confiture fraise	Confiture	
Abricot	Abricot	
Camembert Bio	Camembert	Lait
Crème dessert à la vanille	Crème dessert	Lait
Emincé de dinde FR	Emincé de dinde	
Haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
Pain de mie	Pain de mie	Gluten, Lait
Salade de pommes de terre, maïs	Maïs, Pomme de terre	
Sauce currywurst	Oignon, Curry, Huile, Vinaigre de vin, Moutarde, Ketchup, Sucre semoule, Sel fin, Poivre, Piment, Tomate	Moutarde, Sulfites
Suisse sucré	Fromage blanc	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Émincé végétal au pois Bio	Haché végetal	

(BUXEROLLES)

Le 01/12/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Betteraves Bio	Betterave	
Coquillettes Bio au beurre	Sel fin, Coquillettes, Beurre doux	Gluten, Lait
Filet de colin d'Alaska MSC	Colin	Poissons
Fromage blanc (vrac - régional)	Fromage blanc	Lait
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison Bio	Pomme	
Galette de boulgour, pois chiches et emmental à l'oriental	Boulgour, Carotte, Oeuf liquide entier, Bouillon de légumes, Oignon, Tomate, Ail, Huile, Persil, Sel fin, Poivre blanc, Eau, Pois chiche, Farine de blé, Mélanges d'épices, Emmental	Céleri, Gluten, Lait, Oeufs
Madelon aux pépites de chocolat	Madeleine	Gluten, Lait, Oeufs
Pêche	Pêche	
Sauce Nantua	Tomate, Fumet de poisson, Bisque de homard, Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre	Crustacés, Gluten, Lait, Poissons, Sulfites
Vinaigrette persillée	Persil, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

(BUXEROLLES) ECOLE

Le 02/12/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Brioche	Brioche	Gluten, Lait, Oeufs
Crêpe au fromage	Crêpe salée garnie	Gluten, Lait, Oeufs
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Fromage blanc sucré	Fromage blanc	Lait
Fruit de saison	Pomme	
Galette de blé, fromage et épinard	Galette panée	Gluten, Lait
Melon	Melon	
Purée de pommes de terre	Purée PDT flocon, Eau	Lait, Sulfites
Pâté de campagne	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Yaourt arôme (régional)	Yaourt aromatisé	Lait

(BUXEROLLES) ECOLE

Le 03/12/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Boulettes végétariennes	Boulette végétale	Céleri, Gluten, Lait
Carré pomme	Moelleux aux fruits	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Clémentine	Clémentine	
Haché de veau CE2	Haché de veau et prot VG	Arachides, Céleri, Crustacés, Fruits à coques, Gluten, Lait, Lupin, Mollusques, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sésame, Soja, Sulfites
Mimolette Bio	Mimolette	Lait
Poire	Poire	
Potage de potimarron	Carotte, Oignon, Sel fin, Purée PDT flocon, Eau, Courge potiron	Lait, Sulfites
Sauce tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
Sauce tomate	Ail, Carotte, Oignon, Tomate, Farine de blé, Huile, Sucre semoule, Fond brun, Eau, Sel fin	Gluten
Verre de lait	Lait de vache	Lait
Vinaigrette à l'échalote	Échalote, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

(BUXEROLLES) ECOLE

Le 04/12/2026

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chili sin carne au riz Bio	Ail, Carotte, Tomate, Tomate, Haricot rouge, Maïs, Oignon, Poivron, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Riz long	Gluten, Sésame
Crème anglaise	Crème anglaise	Lait, Oeufs
Gateau du chef au chocolat	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Fromage blanc	Gluten, Lait, Oeufs, Soja
Jus de raisin	Jus de raisins	
Madeleine	Madeleine	Gluten, Oeufs
Mélange de carottes et panais râpés	Carotte, Panais	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature sucré	Yaourt nature sucré	Lait