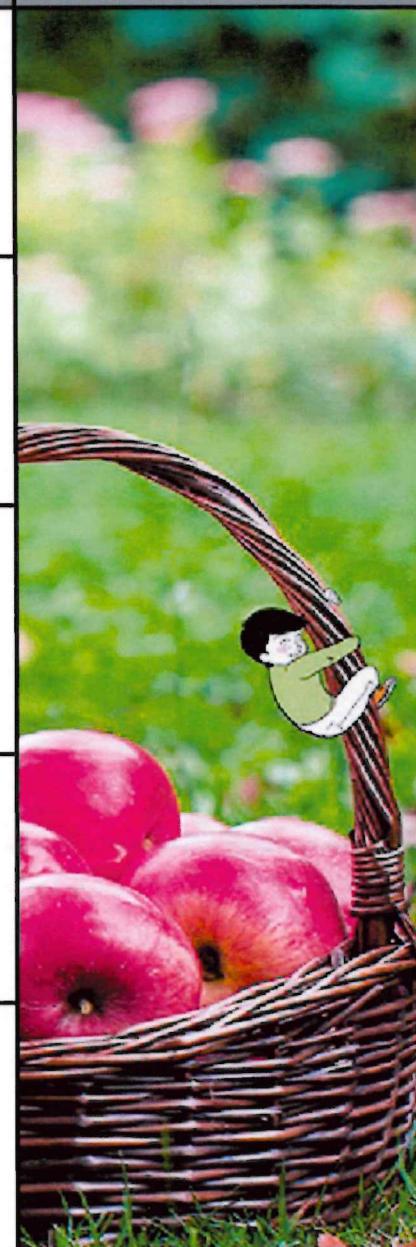


ECOLE DAVEZIEUX
Du 22/09/2025 au 26/09/2025

Menu



		Lundi	<p>Taboulé (semoule Bio) Estival - Vinaigrette au citron Sauté de dinde FR - Sauce champignons</p> <p>Chou fleur CE2 persillé Gouda Bio Pomme Bio (régional) </p>
		Mardi	<p>Carottes Bio râpées - Vinaigrette Encornets de calamars - Sauce provençale Riz de Camargue IGP pilaf Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguees Raisin noir</p>
		Mercredi	
		Jeudi	<p>Tomates et mozzarella - Vinaigrette au basilic Bolognaise de boeuf </p> <p>Macaronis Bio Chantilly Cake du chef citron basilic</p>
		Vendredi	<p>Salade verte - Vinaigrette Parmentier de lentilles Bio à la tomate Saint Nectaire AOP Mousse au chocolat au lait</p>

ECOLE DAVEZIEUX
Le 22/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou fleur CE2 persillé	Chou fleur, Persil, Sel fin, Huile	
Gouda Bio	Gouda	Lait
Pané fromager	Fromage pané	Gluten, Lait, Oeufs
Pomme Bio (régional)	Pomme	
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Sauté de dinde FR	Sauté de dinde	
Taboulé (semoule Bio) Estival	Concombre, Menthe, Semoule de blé, Concentré de fruit, Huile, Tomate, Poivron mélange, Eau	Gluten, Sulfites
Vinaigrette au citron	Sel fin, Moutarde, Concentré de fruit, Huile	Moutarde, Sulfites

ECOLE DAVEZIEUX
Le 23/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Bio râpées	Carotte	
Encornets de calamars	Encornets/Calamars	Mollusques
Raisin noir	Raisin	
Riz de Camargue IGP pilaf	Oignon, Sel fin, Huile, Eau, Riz de Camargue	
Sauce provençale	Ail, Tomate, Tomate, Ratatouille, Oignon, Sel fin, Farine de blé, Fumet de poisson, Huile, Eau	Gluten, Poissons
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt arôme fraise au lait de la ferme des Ayguees	Yaourt fermier	Lait

ECOLE DAVEZIEUX
Le 25/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Bolognaise de boeuf	Carotte, Tomate, Oignon, Egrené au boeuf, Sel fin, Sucre semoule, Mélanges d'épices, Huile, Farine de blé, Ail, Eau	Gluten
Bolognaise de lentilles	Tomate, Ail, Lentille verte, Carotte, Oignon, Huile, Sucre semoule, Sel fin, Origan/Marjolaine	
Cake du chef citron basilic	Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Farine de blé, Huile, Yaourt nature sucré, Sucre semoule, Fromage blanc, Concentré de fruit, Basilic	Gluten, Lait, Oeufs
Chantilly	Chantilly	Lait
Macaronis Bio	Sel fin, Macaronis, Huile	Gluten
Tomates et mozzarella	Tomate, Mozzarella, Persil	Lait

Plats	Ingrédients	Allergènes
Vinaigrette au basilic	Basilic, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE DAVEZIEUX
Le 26/09/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Mousse au chocolat au lait	Mousse sucrée	Lait
Parmentier de lentilles Bio à la tomate	Lentille verte, Purée PDT flocon, Eau, Sel fin, Oignon, Huile, Tomate, Tomate	Lait, Sulfites
Saint Nectaire AOP	Saint Nectaire	Lait
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites