

ECOLE DAVEZIEUX
Le 01/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Carottes Ce2 persillées	Carotte, Oignon, Persil, Sel fin, Huile, Eau	
Emincé de cuisse de poulet	Emincé de poulet	Lait
Orange Bio	Orange	
Perles de pâtes	Sel fin, Perles, Huile	Gluten
Sauce champignons	Champignon de Paris, Sel fin, Bouillon de volaille, Fond brun, Huile, Eau, Farine de blé	Céleri, Gluten
Vercorais (régional)	Fromage	Lait
Vinaigrette au ketchup	Sel fin, Ketchup, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile	Céleri, Moutarde, Sulfites

ECOLE DAVEZIEUX
Le 02/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Blé CE2 pilaf	Grains de blé, Oignon, Huile	Gluten
Endives	Endive	
Flan au chocolat	Flan nappé/lait gélifié	Lait
Jambon blanc issu de porc Label Rouge	Jambon blanc	Lait
Pont l'Evêque AOP	Pont l'Evêque	Lait
Vinaigrette miel et balsamique	Sel fin, Moutarde, Vinaigre balsamique, Vinaigre de vin, Huile, Eau, Miel	Moutarde, Sulfites

ECOLE DAVEZIEUX
Le 04/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
Chou rouge râpé	Chou rouge, Vinaigre de vin	Sulfites
Filet de Poisson pané MSC	Poisson pané	Gluten, Poissons
Quatre quart du chef nature	Farine de blé, Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Levure chimique/Bicarbonate, Beurre doux	Gluten, Lait, Oeufs, Sulfites
Vinaigrette aux pommes	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Pomme à compote, Eau	Moutarde, Sulfites
Yaourt nature Bio de la laiterie CARRIER	Yaourt nature	Lait
Épinards à la Béchamel	Huile, Farine de blé, Eau, Lait en poudre, Sel fin, Muscade, Epinard	Gluten, Lait

ECOLE DAVEZIEUX
Le 05/12/2025

Plats	Ingrédients	Allergènes
croûtons nature	Croûton	Gluten
fromage de vache HVE les 4 fermes	Camembert	Lait
haricots verts Bio persillés	Haricot vert, Persil, Sel fin, Oignon, Huile, Eau	
fromage Bio	Pomme	
quenelle nature	Quenelle	Gluten, Lait, Oeufs
salade verte	Salade et mélange de salade	
saucisse tomate	Ail, Tomate, Oignon, Sucre semoule, Huile, Farine de blé, Sel fin, Eau, Tomate	Gluten
mayonnaise	Huile, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Eau	Moutarde, Sulfites