

Semaine 5 du 15 novembre au 19 novembre

LUNDI	
Saucisson à l'ail	Aucun allergène
Boulettes de bœuf à l'orientale BIO	Gluten, fruits à coques <i>Traces possibles de céleri</i>
Semoule et son bouillon	Gluten
Cantal	Lait
Fruit de saison BIO	Aucun allergène
Fromage blanc sucré	Lait
Nutella	Lait, fruits à coque et soja.
MARDI	
Betteraves	Aucun allergène
Pané aux petits légumes	Gluten, céleri <i>Traces possibles de poisson, œuf, soja et lait</i>
Carottes persillées	<i>Traces possible de céleri</i>
Tomme de vache fermier à la coupe	Lait
Mousse au chocolat BIO	Lait <i>Trace possible de soja</i>
Petit suisse aromatisé	Lait
Gaufrette chocolat	Gluten, lait, soja <i>Traces possible de fruits à coque</i>
MERCREDI	
Mêlée de chou au paprika	Aucun allergène
Chipolatas	Aucun allergène
Purée de pois cassés BIO	Lait, sulfites
Emmental à la coupe	Lait
Fruit de saison	Aucun allergène
Quatre quart	Gluten, Œuf <i>Traces possible de lait et fruits à coque</i>
Yaourt aromatisé	Lait
JEUDI	
Concombre	Aucun allergène
Galopin de veau au jus de veau	Aucun allergène
Riz blanc BIO	Aucun allergène
Mimolette à la coupe	Lait
Flan vanille nappé caramel	Lait
Fruit de saison	Aucun allergène
Madeleine	Gluten, œuf <i>Traces possible de soja, lait et fruits à coque</i>
VENDREDI	
Macédoine mayonnaise	Œuf, moutarde <i>Traces possible de céleri</i>
Brandade de morue	Poisson, lait, soja <i>Traces de possible de gluten, crustacés, céleri, sulfites, mollusques</i>
Salade verte	Aucun allergène
Petit suisse aux fruits BIO	Lait
Compote pomme fraise	Aucun allergène
Jus de fruits 100% pur jus	Aucun allergène
Fromage	Lait/Lactose

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

Semaine 5 du 15 novembre au 19 novembre

LUNDI	
Saucisson à l'ail	Aucun allergène
Mousse de volaille + cornichon	Œuf, lait, gluten, moutarde <i>Traces possible de sulfites</i>
Boulettes de bœuf à l'orientale BIO	Gluten, fruits à coques <i>Traces possibles de céleri</i>
Semoule et son bouillon	Gluten
Cantal	Lait
Fruit de saison BIO	Aucun allergène
Purée de pomme	Aucun allergène
Fromage blanc sucré	Lait
Nutella	Lait, fruits à coque et soja.
MARDI	
Betteraves	Aucun allergène
Œuf dur	Oeuf
Pané aux petits légumes	Gluten, céleri <i>Traces possibles de poisson, œuf, soja et lait</i>
Carottes persillées	<i>Traces possible de céleri</i>
Tomme de vache fermier à la coupe	Lait
Mousse au chocolat BIO	Lait <i>Trace possible de soja</i>
Liégeois Vanille	Lait
Petit suisse aromatisé	Lait
Gaufrette chocolat	Gluten, lait, soja <i>Traces possible de fruits à coque</i>
MERCREDI	
Mêlée de chou au paprika	Aucun allergène
Chipolatas	Aucun allergène
Purée de pois cassés BIO	Lait, Sulfites
Emmental à la coupe	Lait
Fruit de saison	Aucun allergène
Quatre quart	Gluten, Œuf <i>Traces possible de lait et fruits à coque</i>
Yaourt aromatisé	Lait
JEUDI	
Concombre	Aucun allergène
Chou rouge râpé	Aucun allergène
Galopin de veau au jus de veau	Aucun allergène
Riz blanc BIO	Aucun allergène
Mimolette à la coupe	Lait
Flan vanille nappé caramel	Lait/Lactose
Fromage blanc sucré	Lait
Fruit de saison	Aucun allergène
Madeleine	Gluten, œuf <i>Traces possible de soja, lait et fruits à coque</i>

Les 14 allergènes à déclaration obligatoire sont utilisés dans l'atelier de production qui fabrique les repas et peuvent se retrouver de manière fortuite dans des préparations exemptes de ces allergènes.

VENDREDI	
Macédoine mayonnaise	Oeuf, moutarde <i>Traces possible de céleri</i>
Poireau vinaigrette	Aucun allergène
Brandade de morue	Poisson, lait, soja <i>Traces de possible de gluten, crustacés, céleri, sulfites, mollusques</i>
Salade verte	Aucun allergène
Petit suisse aux fruits BIO	Lait
Compote pomme fraise	Aucun allergène
Fruit de saison	Aucun allergène
Jus de fruits 100% pur jus	Aucun allergène
Fromage	Lait/Lactose

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*