

**Semaine 8 du 6 au 10 décembre Scolaire**

<b>LUNDI</b>	
<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>BIO</b>	Oeuf et moutarde Traces possible de céleri
<b>Pizza mozzarella</b>	Gluten, Lait, Lactose <i>Traces possible d'œuf, sésame, poisson et moutarde</i>
<b>Salade verte</b>	Aucun allergène
<b>Emmental</b>	Lait
<b>Riz au lait</b>	Lait Lactose
<b>Fruit de saison</b>	Aucun allergène
<b>Chocolat</b>	<i>Traces possible de lait et fruits à coque</i>
<b>MARDI</b>	
<b>Crêpe fromage</b>	Gluten, œuf, lait, lactose <i>Traces possible de fruits à coque sésame, crustacés, poisson, moutarde, mollusque.</i>
<b>Poisson pané + citron</b>	Poisson, gluten, lait <i>Traces possible d'œuf</i>
<b>Poêlée de légumes méridionale persillée</b>	<i>Traces possible de céleri</i>
<b>Gouda</b> <b>BIO</b>	Lait
<b>Compote pomme abricot</b>	Aucun allergène
<b>Yaourt aromatisé</b>	Lait, lactose
<b>Muffin</b>	Gluten, œuf, soja <i>Traces possible de lait, fruits à coque sésame et arachide</i>
<b>MERCREDI</b>	
<b>Surimi mayonnaise</b>	Poisson, crustacés, gluten, œuf, moutarde
<b>Jambon blanc</b> <b>LR</b>	Sulfites
<b>Purée de pomme de terre</b>	Lait sulfites
<b>Yaourt nature sucré</b>	Lait, lactose
<b>Purée de poires</b> <b>BIO</b>	Aucun allergène
<b>Compote pomme vanille</b>	Aucun allergène
<b>Fromage</b>	Lait/lactose
<b>JEUDI</b>	
<b>Carottes râpées</b> <b>BIO</b>	Aucun allergène
<b>Rôti de veau sauce forestière</b>	Lait, soja Gluten
<b>Poêlée de ratatouille</b>	Traces possible de céleri
<b>Mimolette à la coupe</b>	Lait
<b>Banane</b> <b>BIO</b>	Aucun allergène
<b>Brique de lait chocolaté</b>	Lait
<b>Mini roulé abricot</b>	Gluten, œuf, lait
<b> VENDREDI</b>	
<b>Potage de cresson</b>	Gluten, Lait, Lactose <i>Traces possible d'œuf, soja, céleri, poisson et moutarde</i>
<b>Spaghetti bolognaise</b>	Gluten, œuf
<b>+ fromage râpé</b>	Lait
<b>St Moret</b>	Lait, lactose
<b>Crème chocolat</b> <b>BIO</b>	Lait et soja
<b>Jus de fruit 100% pur jus</b>	Aucun allergène
<b>Fromage</b>	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 8 du 6 au 10 décembre Self**

<b>LUNDI</b>	
<b>Macédoine mayonnaise BIO</b>	Oeuf et moutarde Traces possible de céleri
<b>Coleslaw</b>	Lait, lactose, oeuf, moutarde
<b>Pizza mozzarella</b>	Gluten, Lait, Lactose <i>Traces possible d'oeuf, sésame, poisson et moutarde</i>
<b>Salade verte</b>	Aucun allergène
<b>Emmental</b>	Lait
<b>Riz au lait</b>	Lait
<b>Fromage blanc sucré</b>	Lait/lactose
<b>Fruit de saison</b>	Aucun allergène
<b>Chocolat</b>	<i>Traces possible de lait et fruits à coque</i>
<b>MARDI</b>	
<b>Crêpe fromage</b>	Gluten, oeuf, lait, lactose <i>Traces possible de fruits à coque sésame, crustacés, poisson, moutarde, mollusque.</i>
<b>Tarte au fromage</b>	Gluten, oeuf, lait, lactose <i>Traces possible de crustacés, poisson, céleri, moutarde et mollusque</i>
<b>Poisson pané + citron</b>	Poisson, gluten, lait <i>Traces possible d'oeuf</i>
<b>Poêlée de légumes méridionale persillée</b>	<i>Traces possible de céleri</i>
<b>Gouda BIO</b>	Lait
<b>Compote pomme abricot</b>	Aucun allergène
<b>Fruit de saison</b>	Aucun allergène
<b>Yaourt aromatisé</b>	Lait, lactose
<b>Muffin</b>	Gluten, oeuf, soja <i>Traces possible de lait, fruits à coque sésame et arachide</i>
<b>MERCREDI</b>	
<b>Surimi mayonnaise</b>	Poisson, crustacés, gluten, oeuf, moutarde
<b>Jambon blanc LR</b>	Sulfites
<b>Purée de pomme de terre</b>	Lait sulfites
<b>Yaourt nature sucré</b>	Lait, lactose
<b>Purée de poires BIO</b>	Aucun allergène
<b>Compote pomme vanille</b>	Aucun allergène
<b>Fromage</b>	Lait/lactose
<b>JEUDI</b>	
<b>Carottes râpées BIO</b>	Aucun allergène
<b>Panais râpé</b>	Aucun allergène
<b>Rôti de veau sauce forestière</b>	Lait, soja
<b>Poêlée de ratatouille</b>	Gluten Traces possible de céleri
<b>Mimolette à la coupe</b>	Lait
<b>Banane BIO</b>	Aucun allergène
<b>Brique de lait chocolaté</b>	Lait
<b>Mini roulé abricot</b>	Gluten, oeuf, lait

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.

<b>VENDREDI</b>	
<b>Potage de cresson</b>	Gluten, Lait, Lactose <i>Traces possible d'œuf, soja, céleri, poisson et moutarde</i>
<b>Batavia, noix, jambon</b>	Fruits à coque, sulfites
<b>Spaghetti bolognaise</b>	Gluten, œuf
<b>+ fromage râpé</b>	Lait
<b>St Moret</b>	Lait, lactose
<b>Crème chocolat <b>BIO</b></b>	Lait et soja
<b>Crème vanille</b>	Lait
<b>Jus de fruit 100% pur jus</b>	Aucun allergène
<b>Fromage</b>	Lait/Lactose

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*