

Semaine 5 du 26 au 30 septembre Maternelle

LUNDI	
Crème de foie + cornichon	Lait, œuf, gluten (crème de foie) Moutarde (cornichon) <i>Traces possible de fruits à coque (crème de foie) et moutarde (cornichon)</i>
Boulette de bœuf BIO sauce tomate	Gluten
Frites	Aucun allergène
Fruit de saison	Aucun allergène
Yaourt aromatisé	Lait, lactose
P'ti moelleux marbré	Gluten, œuf, lait, soja <i>Traces possible de fruits à coque</i>
MARDI	
Salade de lentilles	Aucun allergène
Cordon bleu de dinde	Gluten, Lait, Lactose, Soja
Carottes persillées BIO	<i>Traces possible de céleri</i>
Comté	Lait
Jus de fruit 100% pur jus	Aucun allergène
Tranche de brioche	Gluten, œuf <i>Traces possible de lait et soja</i>
MERCREDI	
Concombre à la crème	Lait, lactose
Merguez	Aucun allergène
Purée BIO	Lait, lactose
Edam	Lait, lactose
Fruit de saison	Aucun allergène
Quatre quart	Gluten, œuf <i>Traces possible de lait et fruits à coque</i>
JEUDI	
½ épi de maïs	<i>Traces possible de céleri</i>
Nuggets de dinde	Gluten, soja <i>Traces possible de lait</i>
Frites	Aucun allergène
Cookie	Gluten, lait, soja, œuf, fruits à coque
Ananas au sirop	Aucun allergène
Fromage blanc sucré	Lait, lactose
Chocolat	<i>Traces possible de lait et fruits à coque</i>
VENDREDI	
Tomate fêta	Lait, lactose
Filet de merlu sauce beurre citron	Poisson, lait, sulfites
Riz BIO aux petits légumes	Céleri
Purée de poire	Aucun allergène
Brique de lait chocolaté	Lait, lactose
Galette bretonne	Gluten, lait, œuf <i>Traces possible de sésame, fruits à coque et soja</i>

- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITE

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 26 au 30 septembre Elémentaire

LUNDI	
Crème de foie + cornichon	Lait, œuf, gluten (crème de foie) Moutarde (cornichon) <i>Traces possible de fruits à coque (crème de foie) et moutarde (cornichon)</i>
Tranche de jambon blanc + beurre	Sulfites <i>Traces possible de lactose dans le beurre</i>
Boulette de bœuf BIO sauce tomate	Gluten
Frites	Aucun allergène
Fruit de saison	Aucun allergène
Yaourt aromatisé	Lait, lactose
P'ti moelleux marbré	Gluten, œuf, lait, soja <i>Traces possible de fruits à coque</i>
MARDI	
Salade de lentilles	Aucun allergène
Salade de pâtes avoine légumes aigre douce	Gluten
Cordon bleu de dinde	Gluten, Lait, Lactose, Soja
Carottes persillées BIO	<i>Traces possible de céleri</i>
Crème caramel	Lait, lactose
Jus de fruit 100% pur jus	Aucun allergène
Tranche de brioche	Gluten, œuf <i>Traces possible de lait et soja</i>
MERCREDI	
Concombre à la crème	Lait, lactose
Merguez	Aucun allergène
Purée BIO	Lait, lactose
Edam	Lait, lactose
Fruit de saison	Aucun allergène
Quatre quart	Gluten, œuf <i>Traces possible de lait et fruits à coque</i>
JEUDI	
½ épi de maïs	<i>Traces possible de céleri</i>
Nuggets de dinde	Gluten, soja <i>Traces possible de lait</i>
Frites	Aucun allergène
Cookie	Gluten, lait, soja, œuf, fruits à coque
Ananas au sirop	Aucun allergène
Fromage blanc sucré	Lait, lactose
Chocolat	<i>Traces possible de lait et fruits à coque</i>
 VENDREDI	
Tomate fêta	Lait, lactose
Filet de merlu sauce beurre citron	Poisson, lait, sulfites
Riz BIO aux petits légumes	Céleri
Fruit de saison	Aucun allergène

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.

Brique de lait chocolaté	Lait, lactose
Galette bretonne	Gluten, lait, œuf <i>Traces possible de sésame, fruits à coque et soja</i>

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITE*