

**Semaine 11 du 13 au 17 Mars Scolaire**

<b>LUNDI</b>	
<b>Terrine de campagne + cornichon</b>	Terrine de campagne : œufs, gluten, lait Cornichon : moutarde
<b>Bœuf bourguignon</b>	Sulfites, gluten
<b>Poêlée villageoise persillée</b>	Aucun allergène
<b>Emmental à la coupe</b>	Lait
<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>	Aucun allergène
<b>Madeline</b>	Gluten, œuf
<b>Compote à boire</b>	Aucun allergène
<b>MARDI</b>	
<b>Céleri rémoulade</b>	Céleri, œuf, moutarde
<b>Poisson à la bordelaise</b>	Poisson, gluten
<b>Nouille</b>	Gluten
<b>Fromage râpé</b>	Lait
<b>Fromage blanc à la fraise <b>BIO</b></b>	Lait, lactose
<b>Fruit de saison</b>	Aucun allergène
<b>Jus de fruit 100% pur jus</b>	Aucun allergène
<b>Sablé pâtissier</b>	Gluten, œuf, lait
<b>MERCREDI</b>	
<b>Carottes râpées <b>BIO</b></b>	Aucun allergène
<b>Filet de poulet <b>LR</b> à la moutarde</b>	Lait, moutarde, gluten
<b>Haricots verts persillés</b>	Aucun allergène
<b>St Paulin</b>	Lait
<b>Purée de pomme</b>	Aucun allergène
<b>Galette bretonne</b>	Gluten, lait, œuf
<b>Yaourt nature sucré</b>	Lait, lactose
<b>JEUDI</b>	
<b>Potage de légumes</b>	Céleri
<b>Sauté de porc à la normande</b>	Sulfites, gluten, lait
<b>Pomme de terre vapeur</b>	Aucun allergène
<b>Babybel</b>	Lait
<b>Yaourt aromatisé</b>	Lait, lactose
<b>Chocolat</b>	Aucun allergène
<b>Fruit de saison</b>	Aucun allergène
<b> VENDREDI</b>	
<b>Concombre vinaigrette</b>	/
<b>Chili végétarien / haricots rouges</b>	Soja
<b>Riz basmati</b>	Aucun allergène
<b>Tomme de vache fermière <b>AOC</b></b>	Lait
<b>Eclairs au chocolat</b>	Lait, soja, gluten, œufs
<b>Quatre quart</b>	Gluten, œuf
<b>Lait</b>	Lait, lactose

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*

## Semaine 11 du 13 au 17 Mars Self-service

<b>LUNDI</b>	
<b>Terrine de campagne + cornichon</b>	Terrine de campagne : œufs, gluten Cornichon : moutarde
<b>Rillettes de poulet + cornichon</b>	Pas d'allergène Cornichon : moutarde
<b>Bœuf bourguignon</b>	Sulfites, gluten
<b>Poêlée villageoise persillée</b>	Aucun allergène
<b>Emmental à la coupe</b>	Lait
<b>Gâteaux de riz caramel</b>	Lait, œufs
<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>	Aucun allergène
<b>Madeline</b>	Gluten, œuf
<b>Compote à boire</b>	Aucun allergène
<b>MARDI</b>	
<b>Céleri rémoulade</b>	Céleri, œuf, moutarde
<b>Endives, dés de mimolette</b>	Lait
<b>Poisson à la bordelaise</b>	Poisson, gluten
<b>Nouille</b>	Gluten
<b>Fromage Râpé</b>	Lait
<b>Fromage blanc à la fraise <b>BIO</b></b>	Lait, lactose
<b>Fruit de saison</b>	Aucun allergène
<b>Purée de pêche</b>	Aucun allergène
<b>Jus de fruit 100% pur jus</b>	Aucun allergène
<b>Sablé pâtissier</b>	Gluten, œuf, lait
<b>MERCREDI</b>	
<b>Carottes râpées <b>BIO</b></b>	Aucun allergène
<b>Filet de poulet <b>LR</b> à la moutarde</b>	Lait, moutarde, gluten
<b>Haricots verts persillés</b>	Aucun allergène
<b>St Paulin</b>	Lait
<b>Purée de pomme</b>	Aucun allergène
<b>Galette bretonne</b>	Gluten, lait, œuf
<b>Yaourt nature sucré</b>	Lait, lactose
<b>JEUDI</b>	
<b>Potage de légumes</b>	Céleri
<b>Radis beurre</b>	Aucun allergène
<b>Sauté de porc à la normande</b>	Sulfites, gluten, lait
<b>Pomme de terre vapeur</b>	Aucun allergène
<b>Babybel</b>	Lait
<b>Flan vanille nappé caramel <b>BIO</b></b>	Lait, lactose
<b>Yaourt aromatisé</b>	Lait, lactose
<b>Chocolat</b>	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.

<b>Fruit de saison</b>	Aucun allergène
<b>VENDREDI</b>	
<b>Concombre vinaigrette</b>	/
<b>Terrine de légumes + mayonnaise</b>	Céleri, œuf (Terrine) Œuf, moutarde (Mayonnaise)
<b>Chili végétarien / haricots rouges</b>	Soja
<b>Riz basmati</b>	Aucun allergène
<b>Edam <b>BIO</b></b>	Lait
<b>Eclairs vanille</b>	Lait, soja, gluten, œufs
<b>Eclairs au chocolat</b>	Lait, soja, gluten, œufs
<b>Quatre quart</b>	Gluten, œuf
<b>Lait</b>	Lait, lactose

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*