

Semaine 7 du 31 au 4 Aout ALSH

LUNDI	
Sardine à l'huile	<i>Poisson</i>
Rôti de porc sauce moutarde à l'ancienne	<i>Lait, lactose, gluten</i>
Semoule BIO et son bouillon	<i>Gluten</i>
Buche de chèvre	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	<i>/</i>
Yaourt nature sucré	<i>Lait, lactose</i>
Madeleine	<i>Gluten, œuf</i>
MARDI	
Salade verte + croutons	<i>Gluten</i>
Pané aux petits légumes	<i>Céleri, gluten</i>
Petits pois	<i>/</i>
Edam BIO	<i>Lait lactose</i>
Flan pâtissier	<i>Lait, gluten, œuf</i>
Fruit de saison	<i>/</i>
Tranche de brioche	<i>Gluten, œuf</i>
MERCREDI	
Thon mayonnaise, tomates cerise	<i>Œuf, poisson</i>
Filet de poulet	<i>/</i>
Epinards crème BIO	<i>Lactose, lait</i>
Fromage blanc sucré	<i>Lait, lactose</i>
Galette bretonne	<i>Gluten, lait, œuf</i>
Fromage	<i>Lactose, lait</i>
Jus de fruit 100% pur jus	<i>/</i>
JEUDI	
Betterave vinaigrette	<i>/</i>
Tagliatelle carbonara	<i>Gluten, lait, œuf</i>
Parmesan	<i>Lait, lactose</i>
Crème vanille BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit	<i>/</i>
Petit prince	<i>Gluten, soja, lait</i>
Compote pomme vanille	<i>/</i>
VENDREDI	
Melon	<i>/</i>
Veau façon osso bucco	<i>Gluten, céleri, sulfite</i>
Pomme de terre vapeur	<i>/</i>
Emmental BIO	<i>Lactose</i>
Mousse chocolat bio	<i>Lait, lactose</i>
Fromage blanc sucré	<i>Lait, lactose</i>
Sablé pâtissier	<i>Gluten, œuf, lait</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.

