

Semaine 4 du 10 au 13 Juillet ALSH MIOS

LUNDI	
Surimi mayonnaise	Poisson, gluten, crustacés, œufs
Spaghettis bolognaise	Œufs, gluten
+ râpé	Lait, lactose
Yaourt vanille BIO	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	/
Pain + Nutella	Fruits à coques, lait, lactose, soja
Fruit de saison	/
MARDI	
Tomate en salade	/
Poisson sauce curry	Poisson, lait, lactose, gluten
Pomme de terre smiley	/
Comté AOP	Lactose
Sorbet	Gluten
Fruit de saison	/
Quatre-Quarts	Gluten, œufs
MERCREDI	
Carottes râpées BIO, mais	/
Pizza mozzarella	Gluten, lait, lactose
Salade verte	/
Emmental BIO	Lactose
Liégeois chocolat	Lait, lactose
Fruit de saison	/
Pik et Croque	Gluten, Lait, Lactose
JEUDI	
Radis beurre	Lactose
Paleron de bœuf braisé	/
Duo de courgettes persillées	/
Cantal jeune AOP	Lactose
Brownies aux noix de pécan	Soja, gluten, œufs, fruits à coques
Petit suisse aromatisé BIO	Lait, lactose
Sablé pâtissier	Gluten, œufs, lait
VENDREDI	

FERIE

- 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.

