

Semaine 5 du 25 au 29 septembre Scolaire

LUNDI	
Crème de foie de porc + cornichon	<i>Moutarde, œufs, lait, gluten</i>
Roti de bœuf	/
Tortis BIO	<i>Gluten</i>
Fromage râpé	<i>Lait, lactose</i>
Croc lait	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
Yaourt aromatisé	<i>Lait, lactose</i>
Ptit moelleux marbré	<i>Gluten, œufs, lait, soja</i>
MARDI	
Salade de blé andalouse	<i>Gluten</i>
Cordon bleu végétarien	<i>gluten, soja, lait</i>
Carottes persillées BIO	/
St Nectaire a la coupe	<i>Lactose</i>
Mousse au chocolat	<i>Lait, lactose</i>
Fromage blanc sucré	<i>Lait, lactose</i>
Tranche de brioche	<i>Gluten, œufs</i>
MERCREDI	
Œuf mayonnaise	<i>Œufs, moutarde</i>
Merguez	/
Purée	<i>Lait, lactose</i>
Edam BIO	<i>Lactose</i>
Fruit de saison	/
Compote pomme abricot	/
Chocolat	/
JEUDI	
Irish starter (cocktail crevettes, œufs durs, salade verte)	<i>Crustacé, moutarde, sulfites, gluten, œufs, lait, poisson, céleri</i>
Bobotie	/
Riz blanc	/
Camembert	<i>Lait, lactose</i>
Gâteau all black	<i>Gluten, œufs, lait</i>
Jus de fruit	/
Fromage	<i>Lactose, lait</i>
VENDREDI	
Tomate mozzarella	<i>Lait, lactose</i>
Filet de merlu sauce beurre citron	<i>Poisson, lait, lactose</i>
Semoule BIO + bouillon	<i>Gluten</i>
Chanteneige	<i>Lait, lactose</i>
Purée de poire BIO	/

Brique de lait chocolaté	<i>Lait, lactose</i>
Galette bretonne	<i>Gluten, lait, œufs</i>

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*

Semaine 5 du 25 au 29 septembre SELF

LUNDI	
Crème de foie de porc + cornichon	<i>Moutarde, œufs, lait, gluten</i>
Mousse de volaille	<i>Gluten, lait</i>
Roti de bœuf	/
Tortis BIO	<i>Gluten</i>
Fromage râpé	<i>Lait, lactose</i>
Croc lait	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
Purée de pêche	/
Yaourt aromatisé	<i>Lait, lactose</i>
Ptit moelleux marbré	<i>Gluten, œufs, lait, soja</i>
MARDI	
Salade de blé andalouse	<i>Gluten</i>
Cordon bleu végétarien	<i>Blé, soja, lait</i>
Carottes persillées bio	/
St Nectaire a la coupe	<i>Lactose</i>
Mousse au chocolat	<i>Lait, lactose</i>
Crème caramel	<i>Lait, lactose</i>
Fromage blanc sucré	<i>Lait, lactose</i>
Tranche de brioche	<i>Gluten, œufs</i>
MERCREDI	
Œuf mayonnaise	<i>Œufs, moutarde</i>
Merguez	/
Purée	<i>Lait, lactose</i>
Edam bio	<i>Lactose</i>
Fruit de saison	/
Compote pomme abricot	/
Chocolat	/
JEUDI	
Irish starter (cocktail crevettes, œufs durs, salade verte)	<i>Crustacé, moutarde, sulfites, gluten, œufs, lait, poisson, céleri</i>
Bobotie	/
Riz blanc	/
Camembert	<i>Lait, lactose</i>
Gâteau all black	<i>Gluten, œufs, lait</i>
Jus de fruit	/
Fromage	<i>Lactose, lait</i>

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.

VENDREDI	
Tomate mozzarella	<i>Lait, lactose</i>
Concombre feta	<i>Lait, lactose</i>
Filet de merlu sauce beurre citron	<i>Poisson, lait, lactose</i>
Semoule bio + bouillon	<i>Gluten</i>
Chanteneige	<i>Lait, lactose</i>
Purée de poire bio	<i>/</i>
Brique de lait chocolaté	<i>Lait, lactose</i>
Galette bretonne	<i>Gluten, lait, œufs</i>

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*