

Semaine 3 du 6 au 10 novembre

LUNDI	
Macédoine mayonnaise	<i>Œufs, moutarde</i>
Poulet rôti	<i>Aucun allergène</i>
Haricots verts BIO persillés	<i>Aucun allergène</i>
Fromage blanc sucré BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit	<i>Aucun allergène</i>
Barre de céréales au chocolat	<i>Lait, arachide, fruits à coques, gluten, soja</i>
Lait	<i>Lait, lactose</i>
MARDI	
Cèleri rémoulade	<i>Cèleri, œufs, moutarde</i>
Filet de poisson sauce beurre blanc	<i>Lait, lactose poisson</i>
Purée	<i>Lait, lactose</i>
Gouda BIO	<i>Lactose</i>
Compote pomme abricot	<i>Aucun allergène</i>
Fruit	<i>Aucun allergène</i>
Pâtes à tartiner noisette	<i>Fruits à coque, lait, soja</i>
MERCREDI	
Betterave vinaigrette	<i>Aucun allergène</i>
Sauté de dinde sauce mère	<i>Sulfites, moutarde</i>
Semoule BIO et son bouillon	<i>Gluten</i>
Yaourt nature sucré	<i>Lactose, lait</i>
Fruit de saison	<i>Aucun allergène</i>
Emmental	<i>Lactose</i>
Tranche brioche	<i>Gluten, œufs, lait</i>
Jus de fruit 100% pur jus	<i>Aucun allergène</i>
JEUDI	
Carottes râpées vinaigrette BIO	<i>Aucun allergène</i>
Tortillas pommes de terre, oignons	<i>Œufs</i>
Salade verte	<i>Aucun allergène</i>
Mimolette	<i>Lactose</i>
Eclair chocolat	<i>Œufs, lait, gluten, soja, fruits à coques</i>
Fruits	<i>Aucun allergène</i>
Madeleine	<i>Gluten, œufs, lait, soja, fruits à coques</i>
VENDREDI	
Taboulé	<i>Gluten</i>
Jambon blanc LR	<i>Aucun allergène</i>

Epinards à la crème	<i>Lait, lactose</i>
Saint-morêt	<i>Lait, lactose</i>
Crème dessert chocolat BIO	<i>Lait, lactose</i>
Petit suisse aromatisé	<i>Lait, lactose</i>
Petit beurre	<i>Gluten , lait, œufs, soja</i>

Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES

Semaine 3 du 6 au 10 novembre

SELF

LUNDI	
Macédoine mayonnaise	<i>Œufs, moutarde</i>
Asperge vinaigrette	<i>Aucun allergène</i>
Poulet rôti	<i>Aucun allergène</i>
Haricots verts BIO persillés	<i>Aucun allergène</i>
Fromage blanc BIO sucré	<i>Lait, lactose</i>
Pomme cuite caramélisée	<i>Aucun allergène</i>
Fruit	<i>Aucun allergène</i>
Barre de céréales au chocolat	<i>Lait, arachide, fruits à coques, gluten, soja</i>
Lait	<i>Lait, lactose</i>
MARDI	
Cèleri rémoulade	<i>Cèleri, œufs, moutarde</i>
Chou blanc vinaigrette	<i>Aucun allergène</i>
Filet de poisson sauce beurre blanc	<i>Lait, lactose poisson</i>
Purée	<i>Lait, lactose</i>
Gouda BIO	<i>Lactose</i>
Compote pomme abricot	<i>Aucun allergène</i>
Pêches au sirop	<i>Aucun allergène</i>
Fruit	<i>Aucun allergène</i>
Pâtes à tartiner noisette	<i>Fruits à coque, lait , soja</i>
MERCREDI	
Betterave vinaigrette	<i>Aucun allergène</i>
Sauté de dinde sauce mère	<i>Sulfites, moutarde</i>
Semoule BIO et son bouillon	<i>Gluten</i>
Yaourt nature	<i>Lactose, lait</i>
Fruit de saison	<i>Aucun allergène</i>
Emmental	<i>Lactose</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.

Tranche brioche	<i>Gluten, œufs, lait</i>
Jus de fruit 100% pur jus	<i>Aucun allergène</i>
JEUDI	
Carottes râpées vinaigrette BIO	<i>Aucun allergène</i>
Tortillas pommes de terre, oignons	<i>Œufs</i>
Salade verte	<i>Aucun allergène</i>
Mimolette	<i>Lactose</i>
Eclair au chocolat	<i>Œufs, lait, gluten, soja, fruits à coques</i>
Chou vanille	<i>Œufs, lait, gluten, fruits à coques</i>
Fruits	<i>Aucun allergène</i>
Madeleine	<i>Gluten, œufs, lait, soja, fruits à coques</i>
VENDREDI	
Taboulé	<i>Gluten</i>
Salade de pâtes crudités	<i>Gluten, moutarde, œufs</i>
Jambon blanc LR	<i>Aucun allergène</i>
Epinards à la crème	<i>Lait, lactose</i>
Saint-morêt	<i>Lait, lactose</i>
Crème dessert chocolat BIO	<i>Lait, lactose</i>
Crème dessert vanille BIO	<i>Lait, lactose</i>
Petit suisse aromatisé	<i>Lait, lactose</i>
Petit beurre	<i>Gluten, lait, œufs, soja</i>

Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES