

Semaine 7 du 4 au 8 décembre

Scolaire

LUNDI	
Salade de riz, crudités	/
Escalope de veau hachée	/
Poêlée ratatouille	Gluten
Yaourt vanille BIO	Lait, lactose
Fruit de saison	/
Kiri	Lait, lactose
Compote à boire	/
MARDI	
Œuf dur BIO	Œufs
Escalope LR sauce tomate	/
Haricots vert persillés	/
Brie de Meaux AOP	Lait, lactose
Compote pomme vanille	/
Petits suisse	Lait, lactose
Galette bretonne	Gluten, œufs, lait
Mercredi	
Mini roulé au fromage	Gluten, lait
Poisson sauce beurre citron	Poisson, lait, lactose
Purée patate douce cuisinée	Lait, lactose
Fromage blanc sucré	Lait, lactose
Fruit BIO	/
Chocolat	/
Yaourt à boire	Lait, lactose
JEUDI	
Carottes râpées BIO	/
Saucisse végétarienne fumée	Gluten, œufs
Lentilles	/
St Nectaire AOP	Lait, lactose
Beignet chocolat	Œufs, lait, gluten, fruits à coques
Edam	Lactose
Fruit	/
VENDREDI	
Potage potimarron	/
Hachis Parmentier BIO	Lait, gluten
Salade verte	/

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.

Rondelé	<i>Lait, lactose</i>
Liégeois vanille	<i>Lait, lactose</i>
Palmito	<i>Gluten</i>
Jus de fruit	<i>/</i>

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*

Semaine 6 du 28 novembre au 2 décembre Self

LUNDI	
Salade de riz, crudités	<i>/</i>
Boulgour en salade	<i>Gluten</i>
Escalope de veau hachée	<i>/</i>
Poêlée ratatouille	<i>Gluten</i>
Yaourt vanille BIO	<i>Lait, lactose</i>
Poire au sirop	<i>/</i>
Fruit de saison	<i>/</i>
Kiri	<i>Lait, lactose</i>
Compote à boire	<i>/</i>
MARDI	
Œuf dur BIO	<i>Œufs</i>
Saucisson sec, cornichon	<i>Lactose, moutarde</i>
Escalope LR sauce tomate	<i>/</i>
Haricots vert persillés	<i>/</i>
Brie de Meaux AOP	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	<i>/</i>
Compote pomme vanille	<i>/</i>
Petits suisse	<i>Lait, lactose</i>
Galette bretonne	<i>Gluten, œufs, lait</i>
Mercredi	
Mini roulé au fromage	<i>Gluten, lait</i>
Poisson sauce beurre citron	<i>Poisson, lait, lactose</i>
Purée patate douce cuisinée	<i>Lait, lactose</i>
Fromage blanc sucré	<i>Lait, lactose</i>
Fruit BIO	<i>/</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.

Chocolat	/
Yaourt à boire	<i>Lait, lactose</i>
JEUDI	
Carottes râpées BIO	/
Betterave	/
Saucisse végétarienne fumée	<i>Gluten, œufs</i>
Lentilles	/
St Nectaire AOP	<i>Lait, lactose</i>
Beignet aux pommes	<i>Œufs, lait, gluten</i>
Beignet chocolat	<i>Œufs, lait, gluten, fruits à coques</i>
Edam	<i>Lactose</i>
Fruit	/
VENDREDI	
Potage potimarron	/
Hachis Parmentier BIO	<i>Lait, gluten</i>
Salade verte	/
Rondelé	<i>Lait, lactose</i>
Liégeois vanille	<i>Lait, lactose</i>
Liégeois chocolat	<i>Lait, lactose</i>
Palmito	<i>Gluten</i>
Jus de fruit	/

- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES