

Semaine 6 du 25 au 29 novembre Scolaire

LUNDI	
Friand fromage	Gluten, lait, lactose
Saucisse de volaille paysanne	Aucun allergène
Petits pois, carottes BIO	Aucun allergène
Chavroux	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	Aucun allergène
Cookies	Gluten, lait, œuf, fruits à coque
Yaourt nature sucré	Lait, lactose
MARDI	
Carottes râpées	Aucun allergène
Jambon blanc	Aucun allergène
Coquille	Gluten
Emmental râpé	Lait, lactose
Saint-Nectaire AOC AOP	Lait, lactose
Pêches au sirop	Aucun allergène
Fromage blanc aromatisé	Lait, lactose
Chocolat	Aucun allergène
MERCREDI	
Rillettes de poulet + cornichons	Sulfites, moutarde (cornichon)
Fricadelle de bœuf	Gluten, œuf
Haricots beurre persillés	Aucun allergène
Petit suisse nature sucré	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	Aucun allergène
Prince chocolat	Gluten, soja, lait, lactose
Verre de lait	Lait, lactose
JEUDI « Menu Oriental »	
Samoussa aux légumes	Gluten, soja
Merguez BIO	Aucun allergène
Garniture couscous	Gluten, céleri
Fromage blanc s/sucre	Lait, lactose
Miel coupelle	Aucun allergène
Bande aux agrumes	Œuf, gluten, lait, lactose, fruits à coque, soja
P'ti moelleux marbré	Gluten, œuf, lait, soja
Purée de poire	Aucun allergène
VENDREDI	
Concombre au maïs vinaigrette	Aucun allergène
Boulettes végétarienne	Gluten
Purée de potiron cuisinée	Lait, lactose
Tomme de vache AOP à la coupe	Lait
Flan chocolat BIO	Lait, lactose, soja
Confiture	Aucun allergène
Jus de fruit 100% pur jus	Aucun allergène

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*

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.

Semaine 6 du 25 au 29 novembre Self

LUNDI	
Friand fromage	Gluten, lait, lactose
Feuilleté chèvre	Gluten, lait, lactose, œufs
Saucisse de volaille paysanne	Aucun allergène
Petits pois, carottes BIO	Aucun allergène
Chavroux	Lait, lactose
Fruit de saison BIO au choix	Lait, lactose
Cookies	Gluten, lait, œuf, fruits à coque
Yaourt nature sucré	Lait, lactose
MARDI	
Carottes râpées	Aucun allergène
Céleri rémoulade BIO	Céleri, œuf, moutarde
Jambon blanc	Aucun allergène
Coquillettes	Gluten
Emmental râpé	Lait
Saint-Nectaire AOC AOP	Lait, lactose
Ananas morceaux au sirop	Aucun allergène
Pêche au sirop	Aucun allergène
Fromage blanc aromatisé	Lait, lactose
Chocolat	Aucun allergène
MERCREDI	
Rillettes de poulet + cornichons	Sulfites, moutarde (cornichon)
Fricadelle de bœuf	Gluten, œuf
Haricots beurre persillés	Aucun allergène
Petit suisse nature sucré	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	Aucun allergène
Prince chocolat	Gluten, soja, lait, lactose
Verre de lait	Lait, lactose
JEUDI « Menu Oriental »	
Samoussa aux légumes	Gluten, soja
Merguez BIO	Aucun allergène
Garniture couscous	Gluten, céleri
Fromage blanc s/sucre	Lait, lactose
Miel coupelle	Aucun allergène
Bande aux agrumes	Œuf, gluten, lait, lactose, fruits à coque, soja
P'ti moelleux marbré	Gluten, œuf, lait, soja
Purée de poire	Aucun allergène
VENDREDI	
Concombre au maïs vinaigrette	Aucun allergène
Endives vinaigrette	Aucun allergène
Boulettes végétarienne	Gluten
Purée de potiron cuisinée	Lait, lactose
Tomme de vache AOP à la coupe	Lait
Flan chocolat BIO	Lait, lactose, soja
Crème vanille	Lait, lactose
Confiture	Aucun allergène
Jus de fruit 100% pur jus	Aucun allergène

- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES