

Semaine 4 du 20 au 24 janvier

Scolaire

LUNDI	
Fonds d'artichaut vinaigrette	/
Croque-monsieur	Lait, lactose, gluten
Salade verte légume	/
Yaourt nature sucré BIO	Lait, lactose
Purée pomme-fraise	/
Fruit de saison BIO	/
Muffin	Lait, lactose, gluten, œuf, soja
MARDI	
Terrine de campagne + cornichons	Lait, lactose, œuf (terrine), sulfites, moutarde (cornichons)
Chili con carne	/
Riz basmati	/
Tomme de vache AOP à la coupe	Lait
Flan chocolat	Lait, lactose, soja
P'ti moelleux marbré	Gluten, œuf, lait, soja
Fromage blanc sucré	Lait, lactose
MERCREDI	
Chou blanc, noix, raisins	Fruits à coque, sulfites
Roti de dinde sauce forestière	Lait, lactose
Carottes ail et persil BIO	/
Camembert	Lait, lactose
Beignet chocolat noisette	Œuf, Gluten, fruits à coque, lait, lactose, Soja
St Moret	Lait, lactose
Fruit de saison	/
JEUDI	
Salade verte, croûtons, maïs	Gluten (croûtons)
Lasagnes légumes cuisinés	Lait, lactose, gluten
Vache qui rit	Lait, lactose
Crème dessert vanille BIO	Lait, lactose
Galette bretonne	Gluten, lait, œuf
Petit-suisse nature sucré	Lait, lactose
VENDREDI	
Concombre BIO	/
Filet de poisson meunière	Poisson, gluten, lait
Emincé de poireaux à la crème	Lait, lactose, gluten
Fromage blanc à la fraise BIO	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	/
Petit écolier	Gluten, lait, lactose, soja
Jus de pomme	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 4 du 20 au 24 janvier

Self

LUNDI	
Terrine de légumes mayonnaise	Céleri, œufs (terriner), œufs, moutarde (mayonnaise)
Fonds d'artichaut vinaigrette	/
Croque-monsieur	Lait, lactose, gluten
Salade verte légume	/
Yaourt nature sucré BIO	Lait, lactose
Purée pomme-fraise ou purée de pommes	/
Fruit de saison BIO	/
Muffin	Lait, lactose, gluten, œuf, soja
MARDI	
Terrine de campagne + cornichons	Lait, lactose, œuf (terriner), sulfites, moutarde (cornichons)
Saucisson sec + cornichons	Lactose (saucisson), sulfites, moutarde (cornichons)
Chili con carne	/
Riz basmati	/
Tomme de vache AOP à la coupe	Lait
Flan chocolat	Lait, lactose, soja
Œufs au lait	Œufs, lait, lactose
P'ti moelleux marbré	Gluten, œuf, lait, soja
Fromage blanc sucré	Lait, lactose
MERCREDI	
Chou blanc, noix, raisins	Fruits à coque, sulfites
Roti de dinde sauce forestière	Lait, lactose
Carottes ail et persil BIO	/
Camembert	Lait, lactose
Beignet chocolat noisette	Œuf, Gluten, fruits à coque, lait, lactose, Soja
St Moret	Lait, lactose
Fruit de saison	/
JEUDI	
Salade verte, croûtons, maïs	Gluten (croûtons)
Salade verte, emmental	Lait (emmental)
Lasagnes légumes cuisinés	Lait, lactose, gluten
Vache qui rit	Lait, lactose
Liegeois chocolat	Lait, lactose, soja
Crème dessert vanille BIO	Lait, lactose
Galette bretonne	Gluten, lait, œuf
Petit-suisse nature sucré	Lait, lactose

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	
Concombre BIO	/
Chou rouge vinaigrette	/
Filet de poisson meunière	Poisson, gluten, lait
Emincé de poireaux à la crème	Lait, lactose, gluten
Fromage blanc à la fraise BIO	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	/
Purée de poire	/
Petit écolier	Gluten, lait, lactose, soja
Jus de pomme	Aucun allergène

- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES