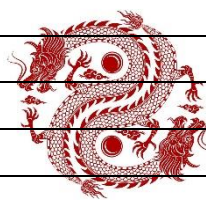


Semaine 5 du 27 au 31 janvier

SELF

Lundi	
Taboulé au boulgour	<i>Gluten</i>
Salade de riz crudités vinaigrette	/
Omelette fraîche au fromage	<i>Lait, lactose, œuf</i>
Poêlée ratatouille	<i>Gluten</i>
Yaourt aromatisé BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison BIO	/
Cantal jeune AOP	<i>Lait, lactose</i>
Purée de pomme	/
Pain	/
Mardi	
Betteraves vinaigrette BIO	/
Macédoine mayonnaise	<i>Œuf, moutarde</i>
Escalope de dinde sauce tomate	/
Penne	<i>Gluten, œufs</i>
Emmental râpé	<i>Lait, lactose</i>
Ossau-iraty AOC	<i>Lait, lactose</i>
Mousse au chocolat BIO	<i>Lait, lactose</i>
Crème au caramel	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
P'ti moelleux nature	<i>Lait, lactose, gluten, œuf</i>
Mercredi	
Salade de pomme de terre crudités	/
Paupiette de volaille au jus	/
Flageolets verts cuisinés	/
Kiri	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison BIO	/
Yaourt aromatisé	<i>Lait, lactose</i>
Tranche barre bretonne	<i>Œuf, gluten</i>
JEUDI repas chinois	
Nems aux légumes	Gluten, soja
Piccatas de poulet au soja et sésame	Gluten, soja, sésame
Nouilles aux légumes	Gluten, sésame, œufs
Cookies fortune	Gluten, soja
Purée de mangue et litchi BIO	/



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.

Fruit de saison	/
Madeleine	<i>Gluten, œuf</i>
Vendredi	
Œufs durs mayonnaise	<i>Œuf, moutarde</i>
Brandade parmentière	<i>Poisson, lait, lactose</i>
Petits suisses aromatisé BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
Purée pomme fraise	/
Comté portion AOP	<i>Lait, lactose</i>
Jus d'orange	/
Pain	/

- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES

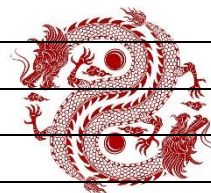
Semaine 5 du 27 au 31 janvier 25

Scolaire

Lundi	
Taboulé au boulgour	<i>Gluten</i>
Omelette fraiche au fromage	<i>Lait, lactose, œuf</i>
Poêlée ratatouille	<i>Gluten</i>
Yaourt aromatisé BIO	<i>Lait, lactose</i>
Cantal jeune AOP	<i>Lait, lactose</i>
Purée de pomme	/
Pain	/
Mardi	
Betteraves vinaigrette BIO	/
Escalope de dinde sauce tomate	/
Penne	<i>Gluten, œufs</i>
Ossau-iraty AOC	<i>Lait, lactose</i>
Emmental râpé	<i>Lait, lactose</i>
Mousse au chocolat BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
P'ti moelleux nature	<i>Lait, lactose, gluten, œuf</i>
Mercredi	
Salade de pomme de terre crudités	/
Paupiette de volaille au jus	/

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.

Flageolets verts cuisinés	/
Kiri	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison BIO	/
Yaourt aromatisé	<i>Lait, lactose</i>
Tranche barre bretonne	<i>Œuf, gluten</i>
JEUDI repas chinois	
Nems aux légumes	Gluten, soja
Piccatas de poulet au soja et sésame	Gluten, soja, sésame
Nouilles aux légumes	Gluten, sésame, œufs
Cookies fortune	Gluten, soja
Purée de mangue et litchi BIO	/
Fruit de saison	/
Madeleine	<i>Gluten, œuf</i>
Vendredi	
Œufs durs mayonnaise	<i>Œuf, moutarde</i>
Brandade parmentière	<i>Poisson, lait, lactose</i>
Petits suisses aromatisé BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
Comté portion AOP	<i>Lait, lactose</i>
Jus d'orange	/
Pain	/



- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES