

## Semaine 6 du 10 au 14 février Scolaire

LUNDI	
Asperge vinaigrette	
Sauté de veau à la tomate	/
Semoule et son bouillon	gluten
Yaourt vanille <b>BIO</b>	Lait, lactose
Fruit de saison <b>BIO</b>	/
Compote à boire	/
Tranche barre bretonne	Gluten, œuf
MARDI	
Salade de haricots verts	/
Tarte au fromage <b>BIO</b>	Gluten, œuf, lait, lactose
Salade verte vinaigrette	/
Compote pomme vanille	/
Edam <b>BIO</b>	Lait, lactose
Gouda <b>BIO</b>	Lait, lactose
Fruit de saison <b>BIO</b>	/
MERCREDI	
Salade Coleslaw	Lait, lactose, œuf
Fish	Gluten, poisson, lait
Purée de patate douce cuisinée	Lait, lactose
Fromage blanc sucré <b>BIO</b>	Lait, lactose
Cocktail de fruits	/
Gaufre liégeoise	Gluten, soja
Brique de lait chocolaté	Lait, lactose
JEUDI	
Macédoine mayonnaise <b>bio</b>	Œuf, moutarde
Rôti de porc au jus	/
Haricots blancs au jus	/
Saint-Môret	Lait, lactose
Fruit de saison	/
Purée de poire	/
Palet breton	Gluten, œuf, lait, lactose
VENDREDI	
Salade de fond d'artichaut thon maïs	Poisson
Hachis Parmentier <b>BIO</b>	Lait, lactose
Comté <b>AOP</b>	Lait, lactose
Liégeois au chocolat	Lait, lactose
Cake aux pépites de chocolat	Gluten, œuf, lait, lactose
Jus d'ananas	/

- Vinaigre de la vinaigrette présence de **SULFITES**

## Semaine 6 du 10 au 14 Février

### Self

<b>LUNDI</b>	
<b>Betterave BIO</b>	/
<b>Asperge vinaigrette</b>	/
<b>Sauté de veau à la tomate</b>	/
<b>Semoule et son bouillon</b>	gluten
<b>Yaourt vanille BIO</b>	Lait, lactose
<b>Fruits de saison BIO</b>	/
<b>Banane BIO</b>	/
<b>Compote à boire</b>	/
<b>Tranche barre bretonne</b>	Gluten, œuf
<b>MARDI</b>	
<b>Salade de haricots verts</b>	/
<b>Tarte au fromage BIO</b>	Gluten, œuf, Lait, lactose
<b>Salade verte vinaigrette</b>	/
<b>Compote pomme vanille</b>	/
<b>Compote pomme abricot</b>	/
<b>Edam BIO</b>	Lait lactose
<b>Gouda BIO</b>	Lait, lactose
<b>Fruit de saison BIO</b>	/
<b>MERCREDI</b>	
<b>Salade Coleslaw</b>	Lait, lactose, œuf
<b>Fish</b>	Gluten, poisson, lait
<b>Purée de patate douce cuisinée</b>	Lait, lactose
<b>Fromage blanc sucré BIO</b>	Lait, lactose
<b>Cocktail de fruits</b>	/
<b>Gaufre liégeoise</b>	Gluten, soja
<b>Brique de lait chocolaté</b>	Lait, lactose
<b>JEUDI</b>	
<b>Macédoine mayonnaise</b>	Œuf, moutarde
<b>Avocat mayonnaise</b>	Moutarde, œufs
<b>Rôti de porc au jus</b>	/
<b>Haricots blancs au jus</b>	/
<b>Saint môret</b>	Lait, lactose
<b>Fruit</b>	/
<b>Purée de poire</b>	/
<b>Palet breton</b>	Gluten, œuf, lait, lactose
<b> VENDREDI</b>	
<b>Salade de fond d'artichaut thon maïs</b>	Poisson
<b>Chou rouge vinaigrette</b>	/
<b>Hachis Parmentier BIO</b>	Lait, lactose
<b>Comté AOP</b>	Lait, lactose
<b>Liégeois chocolat</b>	Lait, lactose
<b>Liégeois vanille</b>	Lait, lactose
<b>Cake aux pépites de chocolat</b>	Gluten, œuf, 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.

Jus d'ananas	/
--------------	---

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*