

Semaine 7 du 26 au 30 mai

LUNDI	
Salade de haricots beurre crudités	/
Cuisse de poulet sauce créole	Lait, lactose, gluten
Riz thaï	/
Emmental AOC	Lait
Fruit de saison BIO	/
Yaourt à boire	Lait, lactose
P'ti moelleux aux pommes	Gluten, œuf, lait, lactose
MARDI	
Melon	/
Tortilla aux pommes de terre oignons	Lait, lactose, œuf
Poireaux émincés	/
Yaourt nature sucré BIO	Lait, lactose
Purée de pomme BIO	/
Kiri	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	/
MERCREDI	
Concombre au maïs BIO vinaigrette	/
Escalope de veau haché au jus de veau	/
Epinards à la crème BIO	Lait, lactose
Brie de Meaux AOP	Lait, lactose
Tarte au chocolat	Lait, lactose, gluten, soja
Petits suisses nature sucré	Lait, lactose
Petit beurre	Gluten, lait, lactose, œuf
JEUDI	
VENDREDI	

Férié

Férié

- 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 7 du 26 au 30 mai
Self

LUNDI	
Salade de haricots beurre crudités	/
Terrine de légumes mayonnaise	Céleri, lait, lactose, œuf, moutarde
Cuisse de poulet sauce créole	Lait, lactose, gluten
Riz thaï	/
Emmental AOC	Lait
Fruit de saison BIO	/
Compote pomme-vanille	/
Yaourt à boire	Lait, lactose
P'ti moelleux aux pommes	Gluten, œuf, lait, lactose
MARDI	
Melon	/
Salade verte emmental	Lait
Tortilla aux pommes de terre oignons	Lait, lactose, œuf
Poireaux émincés	/
Yaourt nature sucré BIO	Lait, lactose
Purée de pomme BIO	/
Purée pomme-banane	/
Kiri	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	/
MERCREDI	
Concombre au maïs BIO vinaigrette	/
Escalope de veau haché au jus de veau	/
Epinards à la crème BIO	Lait, lactose
Brie de Meaux AOP	Lait, lactose
Tarte au chocolat	Lait, lactose, gluten, œuf, soja
Petits suisses nature sucré	Lait, lactose
Petit beurre	Gluten, lait, lactose, œuf
JEUDI	
Férié	
VENDREDI	
Férié	

- Vinaigre de la vinaigrette présence de *SULFITES*