

**Semaine 10 du 16 au 20 juin**

<b>LUNDI</b>	
<b>Betterave BIO vinaigrette</b>	/
<b>Sauté d'agneau à l'orientale</b>	Gluten, œuf,
<b>Macaroni + fromage râpé</b>	Gluten, Lait
<b>Edam BIO</b>	Lait
<b>Fruit de saison</b>	/
<b>Yaourt citron BIO</b>	Lait, Lactose
<b>Petit écolier</b>	Lait, Gluten, Soja
<b>MARDI</b>	
<b>Concombre BIO à la crème</b>	Lait, Lactose
<b>Chausson de volaille bolognaise</b>	Gluten, Lait
<b>Petits pois, carottes BIO</b>	/
<b>Petit suisse sucré</b>	Lait, lactose
<b>Purée pomme banane</b>	/
<b>Rondelé nature BIO + Pain</b>	Lait, lactose, Gluten
<b>Fruit</b>	/
<b>MERCREDI</b>	
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>	/
<b>Chipolatas</b>	/
<b>Ecrasé de pomme de terre</b>	Lait, Lactose
<b>Fromage blanc sucré</b>	Lait, Lactose
<b>Fruit</b>	/
<b>Confiture + Pain</b>	/, Gluten
<b>Yaourt à boire</b>	Lait, Lactose
<b>JEUDI</b>	
<b>Pastèque</b>	/
<b>Paupiette de volaille sauce chasseur</b>	/
<b>Carottes vichy BIO</b>	/
<b>Ossau Iraty à la coupe</b>	Lait
<b>Liégeois vanille</b>	Lait, Lactose
<b>Brique de lait chocolaté</b>	Lait
<b>P'ti moelleux nature</b>	Gluten, Œuf, Lait
<b>VENDREDI</b>	
<b>Radis beurre</b>	Lactose dans le beurre
<b>Tarte au fromage BIO</b>	Gluten, Lait, Œuf
<b>Salade verte vinaigrette</b>	/
<b>Kiri</b>	Lait, lactose
<b>Glace cornet vanille fraise</b>	Gluten, Lait, Soja, Fruit à coque
<b>Jus de pomme</b>	/
<b>Gaufre liégeoise</b>	Gluten, Œuf, Soja

- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES

• **Semaine 10 du 16 au 20 juin**  
**Self**

LUNDI	
<b>Betterave BIO vinaigrette</b>	/
<b>Céleri rémoulade</b>	<i>Céleri, Œuf, Moutarde</i>
<b>Sauté d'agneau à l'orientale</b>	<i>Gluten, œuf,</i>
<b>Macaroni + fromage râpé</b>	<i>Gluten, Lait</i>
<b>Edam BIO</b>	<i>Lait</i>
<b>Fruit de saison au choix</b>	/
<b>Yaourt citron BIO</b>	<i>Lait, Lactose</i>
<b>Petit écolier</b>	<i>Lait, Gluten, Soja</i>
MARDI	
<b>Concombre BIO à la crème</b>	<i>Lait, Lactose</i>
<b>Tomate en salade au thon</b>	<i>Poisson</i>
<b>Concombre BIO à la crème</b>	<i>Lait, Lactose</i>
<b>Chausson de volaille bolognaise</b>	<i>Gluten, Lait</i>
<b>Petits pois, carottes BIO</b>	/
<b>Petit suisse sucré</b>	<i>Lait, lactose</i>
<b>Purée pomme coing</b>	/
<b>Purée pomme banane</b>	/
<b>Rondelé nature BIO + Pain</b>	<i>Lait, lactose, Gluten</i>
<b>Fruit</b>	/
MERCREDI	
<b>Carottes râpées BIO vinaigrette</b>	/
<b>Chipolatas</b>	/
<b>Ecrasé de pomme de terre</b>	<i>Lait, Lactose</i>
<b>Fromage blanc sucré</b>	<i>Lait, Lactose</i>
<b>Fruit</b>	/
<b>Confiture + Pain</b>	<i>/, Gluten</i>
<b>Yaourt à boire</b>	<i>Lait, Lactose</i>
JEUDI	
<b>Melon</b>	/
<b>Pastèque</b>	/
<b>Paupiette de volaille sauce chasseur</b>	/
<b>Carottes vichy BIO</b>	/
<b>Ossau Iraty à la coupe</b>	<i>Lait</i>
<b>Liégeois vanille</b>	<i>Lait, Lactose</i>
<b>Liégeois pomme fraise coulis cassis</b>	<i>Lait, Lactose</i>
<b>Brique de lait chocolaté</b>	<i>Lait</i>
<b>P'ti moelleux nature</b>	<i>Gluten, Œuf, Lait</i>
VENDREDI	
<b>Chou fleurs, œuf vinaigrette</b>	<i>Œuf</i>
<b>Radis beurre</b>	<i>Lactose dans le beurre</i>
<b>Tarte au fromage BIO</b>	<i>Gluten, Lait, Œuf</i>

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.

<b>Salade verte vinaigrette</b>	/
<b>Kiri</b>	<i>Lait, lactose</i>
<b>Glace cornet vanille fraise</b>	<i>Gluten, Lait, Soja, Fruit à coque</i>
<b>Glace cornet vanille chocolat</b>	<i>Gluten, Lait, Soja, Fruit à coque</i>
<b>Jus de pomme</b>	/
<b>Gaufre liégeoise</b>	<i>Gluten, Œuf, Soja</i>

*Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*