

**Semaine 9 du 9 au 13 juin**

LUNDI	
MARDI	
<b>Melon</b>	/
<b>Pané de petits légumes</b>	Gluten
<b>Lentilles carottes BIO</b>	/
<b>Fromage blanc sucré</b>	Lait, lactose
<b>Pêche au sirop</b>	/
<b>Verre de lait</b>	Lait
<b>Prince chocolat</b>	Gluten, Soja, Lait
MERCREDI	
<b>Crêpe au fromage</b>	Gluten, Lait, Œuf
<b>Jambon blanc LR</b>	/
<b>Salade haricot beurre, crudités</b>	/
<b>Mimolette</b>	Lait
<b>Liégeois chocolat</b>	Lait, lactose
<b>Banane BIO</b>	/
<b>Tranche barre bretonne</b>	Gluten, œuf
JEUDI	
<b>Salade concombre à la Grecque</b>	/
<b>Fricadelle de bœuf</b>	Gluten, Œuf
<b>Risotto de blé</b>	Gluten, Lait, Lactose
<b>Yaourt noix de coco</b>	Lait, lactose
<b>Compote pomme framboise</b>	/
<b>Emmental</b>	Lait
<b>Fruit de saison</b>	/
VENDREDI	
<b>Tomate mozzarella</b>	Lait, Lactose
<b>Wings de poulet</b>	/
<b>Frites</b>	/
<b>Saint moret BIO</b>	Lait, lactose
<b>Fruit de saison</b>	/
<b>Ananas morceaux au sirop</b>	/
<b>Madeleine</b>	Gluten, Œuf

- 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 9 du 9 au 13 juin**
**Self**

LUNDI	
MARDI	
<b>Melon</b>	/
<b>Radis beurre</b>	<i>Lactose dans le beurre</i>
<b>Pané de petits légumes</b>	<i>Gluten</i>
<b>Lentilles carottes BIO</b>	/
<b>Fromage blanc sucré</b>	<i>Lait, lactose</i>
<b>Pêche au sirop</b>	/
<b>Cocktail de fruits</b>	/
<b>Verre de lait</b>	<i>Lait</i>
<b>Prince chocolat</b>	<i>Gluten, Soja, Lait</i>
MERCREDI	
<b>Crêpe au fromage</b>	<i>Gluten, Lait, Œuf</i>
<b>Jambon blanc LR</b>	/
<b>Salade haricot beurre, crudités</b>	/
<b>Mimolette</b>	<i>Lait</i>
<b>Liégeois chocolat</b>	<i>Lait, lactose</i>
<b>Banane BIO</b>	/
<b>Tranche barre bretonne</b>	<i>Gluten, œuf</i>
JEUDI	
<b>Salade concombre à la Grecque</b>	/
<b>Asperge vinaigrette</b>	/
<b>Fricadelle de bœuf</b>	<i>Gluten, Œuf</i>
<b>Risotto de blé</b>	<i>Gluten, Lait, Lactose</i>
<b>Yaourt noix de coco</b>	<i>Lait, lactose</i>
<b>Compote pomme framboise</b>	/
<b>Purée pomme fraise</b>	/
<b>Emmental</b>	<i>Lait</i>
<b>Fruit de saison</b>	/
VENDREDI	
<b>Tomate mozzarella</b>	<i>Lait, Lactose</i>
<b>Pamplemousse + sucre</b>	/
<b>Wings de poulet</b>	/
<b>Frites</b>	/
<b>Saint moret BIO</b>	<i>Lait, lactose</i>
<b>Fruit de saison au choix</b>	/
<b>Ananas morceaux au sirop</b>	/
<b>Madeleine</b>	<i>Gluten, Œuf</i>

*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.