

Semaine 5 du 7 au 11 avril 25
SELF

Lundi	
Taboulé au boulgour	<i>Gluten</i>
Salade de riz crudités vinaigrette	/
Omelette fraiche au fromage	<i>Lait, lactose, œuf</i>
Poêlée ratatouille	<i>Gluten</i>
Edam 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</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	
Carotte vinaigrette	/
Concombre vinaigrette	/
Blanquette de veau BIO	<i>Gluten, lait, lactose</i>
Haricots plats persillés	/
Mimolette	<i>Lait, lactose</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.

Flan nappé caramel	<i>Lait, lactose</i>
Flan chocolat	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
Madeleine	<i>Gluten, œuf</i>
Vendredi	
Œufs durs mayonnaise	<i>Œuf, moutarde</i>
Surimi mayonnaise	<i>Poisson, œufs, moutarde, gluten, crustacé</i>
Brandade parmentière	<i>Poisson, lait, lactose, sulfite, soja</i>
Salade verte vinaigrette	/
Petits suisses aromatisé BIO	<i>Lait, lactose</i>
Purée de poire	/
Purée pomme fraise	/
Comté portion AOP	<i>Lait, lactose</i>
Jus d'orange	/
Pain	/

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

Semaine 5 du 7 au 11 avril 25

Scolaire

Lundi	
Taboulé au boulgour	<i>Gluten</i>
Omelette fraiche au fromage	<i>Lait, lactose, œuf</i>
Poêlée ratatouille	<i>Gluten</i>
Edam BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison BIO	/
Cantal jeune AOP	<i>Lait, lactose</i>
Purée de pomme	/
Pain	/
Mardi	
Betteraves vinaigrette BIO	/
Escalope de dinde sauce tomate	/
Penne	<i>Gluten</i>
Emmental râpé	<i>Lait, lactose</i>
Ossau-iraty AOC	<i>Lait, lactose</i>
Mousse au chocolat BIO	<i>Lait, lactose</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.

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	
Concombre vinaigrette	/
Blanquette de veau BIO	<i>Gluten, lait, lactose</i>
Haricots plats persillés	/
Mimolette	<i>Lait, lactose</i>
Flan nappé caramel	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
Madeleine	<i>Gluten, œuf</i>
Vendredi	
Œufs durs mayonnaise	<i>Œuf, moutarde</i>
Brandade parmentière	<i>Poisson, lait, lactose, sulfite, soja</i>
Salade verte vinaigrette	/
Petits suisses aromatisé BIO	<i>Lait, lactose</i>
Purée poire	/
Comté portion AOP	<i>Lait, lactose</i>
Jus d'orange	/
Pain	/

- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES