

Semaine 6 du 14 au 18 avril

SELF

Lundi	
Champignons à la grecque	<i>Moutarde, céleri</i>
Betteraves vinaigrette BIO	/
Rôti de bœuf	/
Ecrasé de pommes de terre	<i>Lait, lactose</i>
Saint-Môret BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruits de saison BIO	/
Compote pomme-cassis	/
P'ti moelleux marbré	<i>Gluten, œuf, lait, lactose, soja</i>
Mardi	
Carottes râpées BIO vinaigrette	/
Radis beurre	<i>Lait, lactose</i>
Chipolatas BIO	/
Poêlée Tex mex	/
Yaourt nature sucré BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruits de saison BIO	/
Compote pomme framboise	/
Barre céréale chocolat	<i>Gluten, lait, lactose, soja</i>
Jus d'ananas	/
Mercredi	
Crêpe au fromage	<i>Lait, lactose, œuf, gluten</i>
Chachouka de pois chiches et son œuf poché	<i>Œuf</i>
Cantal jeune AOP à la coupe	<i>Lait</i>
Banane BIO	/
Purée de pomme	/
Tranche barre bretonne	<i>Gluten, œuf</i>
Jeudi	
Œufs durs mayonnaise surimi	<i>Gluten, crustacés, moutarde, œuf, poisson</i>
Gigot d'agneau au jus d'agneau	/
Flageolets verts cuisinés	/
Comté à la coupe AOP	<i>Lait</i>
Fruits de saison fraise chantilly	<i>Lait, lactose</i>
Sachet de chocolat de paques	<i>Lait, lactose, soja</i>
Petits suisses nature sucré	<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.

Petit beurre	<i>Gluten, lait, lactose, œuf</i>
Vendredi	
Chou rouge vinaigrette	/
Pamplemousse rose + sucre	/
Filet de poisson en marinade	<i>Poisson</i>
Riz basmati	/
Edam BIO	<i>Lait</i>
Fromage blanc sucré BIO	<i>Lait, lactose</i>
Ananas morceaux au sirop	/
Jus de pommes	/
Chocolat	/

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

Semaine 5 du 7 au 11 avril 25

Scolaire

Lundi	
Betteraves vinaigrette BIO	/
Rôti de bœuf	/
Ecrasé de pommes de terre	<i>Lait, lactose</i>
Saint-Môret BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruits de saison BIO	/
Compote pomme-cassis	/
P'ti moelleux marbré	<i>Gluten, œuf, lait, lactose, soja</i>
Mardi	
Carottes râpées BIO vinaigrette	/
Chipolatas BIO	/
Poêlée Tex mex	/
Yaourt nature sucré BIO	<i>Lait, lactose</i>
Compote pomme framboise	/
Barre céréale chocolat	<i>Gluten, lait, lactose, soja</i>
Jus d'ananas	/
Mercredi	
Crêpe au fromage	<i>Lait, lactose, œuf, gluten</i>
Chachouka de pois chiches et son œuf poché	<i>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.

Cantal jeune AOP à la coupe	<i>Lait</i>
Banane BIO	/
Purée de pomme	/
Tranche barre bretonne	<i>Gluten, œuf</i>
Jeudi	
Œufs durs mayonnaise surimi	<i>Gluten, crustacés, moutarde, œuf, poisson</i>
Gigot d'agneau au jus d'agneau	/
Flageolets verts cuisinés	/
Comté à la coupe AOP	<i>Lait</i>
Fruits de saison fraise chantilly	<i>Lait, lactose</i>
Sachet de chocolat de paques	<i>Lait, lactose, soja</i>
Petits suisses nature sucré	<i>Lait, lactose</i>
Petit beurre	<i>Gluten, lait, lactose, œuf</i>
Vendredi	
Pamplermousse rose + sucre	/
Filet de poisson en marinade	<i>Poisson</i>
Riz basmati	/
Edam BIO	<i>Lait</i>
Ananas morceaux au sirop	/
Jus de pommes	/
Chocolat	/

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