

Semaine 6 du 28 juillet au 1^{er} aout

LUNDI	
Betterave	/
Rôti de bœuf	/
Ecrasé de pomme de terre	Lait, Lactose
Brie de Meaux à la coupe	Lait, Lactose
Fruit BIO	/
Compote pomme cassis	/
Chocolat	/
MARDI	
Avocat vinaigrette	/
Escalope de dinde sauce tomate	/
Aubergines Huile d'olive	/
Tomme noire	Lait
Glace vanille fraise	Lait, lactose
Pik et croq	Lait, lactose, gluten
Fruit BIO	/
MERCREDI	
Tomate mozzarella en salade	Lait, Lactose
Œuf dur	Œuf
Salade de riz, crudités	/
Cantal jeune AOP à la coupe	Lait
Crème dessert chocolat BIO	Lait, lactose
Fruit de saison	/
Muffin	Lait, lactose, gluten, œuf
JEUDI	
Salade verte créole	Poisson, Gluten, Crustacés, Moutarde dans vinaigrette
Carry poulet	Sulfites
Gratin aux 2 pommes de terre	Lait, Sulfites
Flan choco coco	Lait, Gluten, Œuf,
Compote pomme mangue	/
Edam + Pain	Lait dans fromage, Gluten dans pain
Compote à boire	/
VENDREDI	
Rosette + cornichon	Moutarde (cornichon)
Filet de poisson mariné	Poisson
Quinoa	/
Comté portions AOP	Lait
Fruit BIO	/
Fromage blanc sucré	Lait, lactose
Miel coupelle	/
Pain	Gluten

Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES, et MOUTARDE

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.