

**Semaine 3 du 7 au 11 juillet**

<b>LUNDI</b>	
<b>Salade de pomme de terre crudité vinaigrette</b>	/
<b>Omelette fraiche au fromage</b>	Œuf, lait, lactose
<b>Gratin de chou-fleur</b>	Lait, lactose
<b>Camembert</b>	Lait, lactose
<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>	/
<b>Compote pomme-abricot</b>	/
<b>Gaufre liégeoise</b>	Gluten, œuf, soja
<b>MARDI</b>	
<b>Terrine de campagne cornichon</b>	Moutarde, sulfite (cornichon), lait, œufs
<b>Merguez</b>	/
<b>Purée</b>	Lait, lactose
<b>Fromage blanc à la fraise <b>BIO</b></b>	Lait, lactose
<b>Fruit de saison</b>	/
<b>Gouda <b>BIO</b></b>	Lait
<b>Compote à boire</b>	/
<b>MERCREDI</b>	
<b>Pastèque</b>	/
<b>Cordon bleu de dinde</b>	Lait, lactose, gluten
<b>Haricots verts persillés <b>BIO</b></b>	/
<b>Comté portions <b>AOP</b></b>	Lait
<b>Glace cornet vanille</b>	Gluten, Lait, Fruits à coque et Soja
<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>	/
<b>Prince chocolat</b>	Lait, lactose, gluten, œuf, soja
<b>JEUDI</b>	
<b>Tomate en salade</b>	/
<b>Tagliatelle <b>BIO</b> carbonara</b>	Gluten, Lait, Lactose
<b>Emmental rapé</b>	Lactose
<b>Yaourt nature sucré</b>	Lait, Lactose
<b>Pomme cuite caramélisée</b>	/
<b>Verre de lait</b>	Lait, lactose
<b>Confiture de myrtille</b>	/
<b>VENDREDI</b>	
<b>Carottes râpées <b>BIO</b> vinaigrette</b>	/
<b>Filet de poisson sauce hollandaise</b>	Poisson, lait, lactose, gluten, œuf
<b>Pommes dauphines</b>	Gluten, œuf
<b>Saint-Nectaire</b>	Lait
<b>Fruit de saison <b>BIO</b></b>	/

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>Yaourt nature sucré</b>	Lait, lactose
<b>Cookies</b>	Lait, lactose, gluten, soja, fruits à coque

*Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*