

Semaine 10 du 25 au 29 août

LUNDI	
Taboulé BIO	<i>Gluten</i>
Sauté d'agneau à l'orientale	<i>Gluten, œuf</i>
Haricots verts persillés BIO	/
Edam BIO	<i>Lait</i>
Fruit de saison	/
Yaourt citron BIO	<i>Lait, Lactose</i>
Petit écolier	<i>Lait, Gluten, Soja</i>
MARDI	
Tomates en salade au thon	<i>Poisson</i>
Chausson de volaille bolognaise	<i>Gluten, Lait</i>
Petits pois, carottes BIO	/
Petit suisse sucré	<i>Lait, lactose</i>
Purée pomme banane	/
Rondelé nature BIO + Pain	<i>Lait, lactose + Gluten</i>
Fruit	/
MERCREDI	
Carottes râpées BIO vinaigrette	/
Chipolatas	/
Ecrasé de pomme de terre	<i>Lait, Lactose</i>
Fromage blanc sucré	<i>Lait, Lactose</i>
Fruit de saison	/
Confiture + Pain	<i>/ + Gluten</i>
Yaourt à boire	<i>Lait, Lactose</i>
JEUDI « pique-nique »	
Melon	/
Sandwich pain de mie blanc de poulet beurre	<i>Gluten, lait, lactose, soja</i>
Chips	/
Fruit de saison	/
Palmito	<i>Gluten</i>
Brique de lait chocolaté	<i>Lait</i>
P'ti moelleux nature	<i>Gluten, Œuf, Lait</i>
VENDREDI	
Melon	/
Tarte au fromage BIO	/
Salade verte vinaigrette	/
Kiri	/
Glace cornet vanille	<i>Gluten, Lait, Soja, Fruit à coque</i>
Jus de pomme	/
Gaufre liégeoise	<i>Gluten, Œuf, Soja</i>

- Vinaigrette : présence de *SULFITES* et de *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.