

Semaine 3 du 15 au 19 septembre

Lundi	
Côte de porc échine	/
Gratin de chou-fleur	<i>Lait, lactose</i>
Petit-suisse sucré BIO	<i>Lait, lactose</i>
Eclair au chocolat	<i>Lait, lactose, œuf, gluten, soja</i>
Saint-Paulin	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison BIO	/
Mardi	
Filet de poisson meunière	<i>Poisson, gluten</i>
Purée	<i>Lait, lactose</i>
Gouda BIO	<i>Lait</i>
Fruit de saison BIO	/
Compote à boire	/
Confiture myrtille	/
Mercredi	
Emincé végétal façon wok	<i>Gluten, œuf, céleri</i>
Boulgour BIO	<i>Gluten</i>
Comptés AOP	<i>Lait</i>
Cocktail de fruits	/
Petits suisses nature sucré	<i>Lait, lactose</i>
Tranche barre bretonne	<i>Gluten, œuf</i>
Jeudi	
Betteraves vinaigrette BIO	/
Sauté de veau BIO façon osso bucco	<i>Gluten, sulfite</i>
Carottes ail et persil BIO	/
Yaourt nature sucré	<i>Lait, lactose</i>
Emmental	<i>Lait, lactose</i>
Purée de pomme	/
Vendredi	
Feuilleté au chèvre	<i>Lait, lactose, gluten, œuf</i>
Poulet sauce Basquaise	<i>Gluten, sulfite</i>
Courgettes persillés BIO	/
Fromage blanc sur son lit de fruit	<i>Lait, lactose</i>
Petits suisses nature sucré	<i>Lait, lactose</i>
Cookie	<i>Gluten, soja, œuf</i>

- Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES

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.

