

Semaine 5 du 26 au 30 janvier

LUNDI	
Potage de tomate BIO	/
Parmentier de canard	Lait, lactose
Cantal jeune AOP à la coupe	Lait
Pâte à tartiner noisette	Lait, lactose, fruits à coque, soja
Compote pomme vanille	/
MARDI	
Œuf dur mayonnaise BIO	Œufs, moutarde
Saucisse végétarienne	/
Butternut cube rôti à l'huile d'olive	/
Ossau iraty AOC	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	/
Quatre quart	Gluten, œufs
MERCREDI	
Sauté de porc sauce moutarde	Lait, lactose, moutarde
Quinoa	/
Edam BIO	Lait, lactose
Purée de pêche	/
Yaourt aromatisé	Lait, lactose
Madeleine	Gluten, œuf
JEUDI	
Potage saint Germain	/
Saumon laqué au sirop d'érable	Poisson, soja, sésame
Riz 3 saveurs aux aigrelles	Lait, lactose
Tarte noix de pecan	Gluten, œufs, lait, lactose fruits à coque
Pomme Canada	/
Mimolette	Lait, lactose
Fruit de saison BIO	/
VENDREDI	
Parmentier de poisson	Poisson, lait, lactose
Salade verte	/
Petit suisse aromatisé BIO	Lait, lactose
Fruit de saison	/
Confiture	/
Jus d'orange 100% pur jus	/

- 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.