

Semaine 2 du 16 au 20 mars

LUNDI	
Potage de tomate BIO	<i>Céleri</i>
Sauté de veau à la tomate	<i>/</i>
Semoule et son bouillon	<i>Gluten</i>
Yaourt vanille BIO	<i>Lait, lactose</i>
Edam BIO	<i>Lait</i>
Purée de poire	<i>/</i>
MARDI	
Saucisson sec + cornichon	<i>Moutarde (dans les cornichons)</i>
Escalope de dinde EGALIM sauce curry	<i>Lait, lactose, moutarde, sulfite, gluten, céleri</i>
Haricots verts BIO persillés	<i>/</i>
Fruit de saison BIO	<i>/</i>
Petits suisses aromatisé	<i>Lait, lactose</i>
Pâtes à tartiner noisette	<i>Lait, lactose, fruits à coque, soja</i>
MERCREDI	
Salade coleslaw	<i>Œufs, sulfites, moutarde</i>
Fish	<i>Lait, lactose, gluten, poisson</i>
Pommes de terre crispers	<i>/</i>
Fromage blanc sucré BIO	<i>Lait, lactose</i>
Verre de lait	<i>Lait, lactose</i>
Prince chocolat	<i>Gluten, lait, lactose, soja</i>
JEUDI	
Œufs durs nature	<i>Œuf</i>
Epinards à la crème BIO	<i>Lait, lactose</i>
Saint Nectaire AOP	<i>Lait, lactose</i>
Tarte aux pommes	<i>Lait, lactose, gluten, œuf</i>
Fruit de saison BIO	<i>/</i>
Tranche barre bretonne	<i>Gluten, œuf</i>
VENDREDI	
Hachis parmentier BIO	<i>Lait, lactose</i>
Salade verte vinaigrette	<i>/</i>
Rondelé nature	<i>Lait, lactose</i>
Purée pomme-ananas	<i>/</i>
Yaourt nature sucré	<i>Lait, lactose</i>
Gaufre liégeoise	<i>Gluten, œuf, soja</i>