

Semaine 5 du 08 au 12 avril
Collège lycée

LUNDI	
Saucisson ail + cornichon	<i>Sulfites, moutarde</i>
Parmentier de canard	<i>Lait, lactose, sulfites</i>
Salade verte	/
Cantal jeune AOP	<i>Lactose</i>
Brie de Meaux AOP	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison BIO	/
Mousse au café	<i>Lait, lactose</i>
Liégeois vanille	<i>Lait, lactose</i>
MARDI	
Salade de lentille	/
Boulette végétarienne	<i>Soja, gluten</i>
Carottes ail et persil BIO	/
Coquille BIO	<i>gluten</i>
Osso iraty AOC	<i>Lactose</i>
Fromage ail et fine herbes	<i>Lait, lactose</i>
Liégeois chocolat	<i>Lait, lactose</i>
Mousse au chocolat BIO	<i>Lait, lactose</i>
MERCREDI	
Friand au fromage	<i>Gluten, œufs, lait, lactose</i>
Paupiette de veau sauce forestière	<i>Lait, lactose</i>
Flageolets verts cuisinés	<i>Aucun allergène</i>
Haricots verts persillés	/
Emmental BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	<i>Aucun allergène</i>
JEUDI	
Potage asperge	/
Saute de veau à la tomate	<i>Gluten, cèleri, sulfite</i>
Riz basmati	/
Endives au jus de veau	/
Mimolette	<i>Lactose</i>
Vache qui rit	<i>Lait, lactose</i>
Crème vanille BIO	<i>Lait lactose</i>
Flan vanille caramel BIO	<i>Lait, lactose</i>
Fruit de saison	/
 VENDREDI	

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.

Macédoine mayonnaise	<i>Œufs moutarde</i>
Filet de poisson sauce beurre citron	<i>Poisson, lait, lactose</i>
Purée de butternut cuisinée	<i>Lait, lactose</i>
Semoule BIO	<i>gluten</i>
Petit suisse aromatisés BIO	<i>Lait, lactose</i>
Petits suisse sucré	<i>Lait, lactose</i>
Poire au sirop sauce chocolat	/
Compote pomme framboise	/

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*