

Semaine 7 du 13 au 17 octobre 25

« Semaine du goût »

LUNDI	
Salade de haricot beurre crudités au vinaigre de cidre	Sulfites
Poulet sauce au citron	Gluten,
Riz thaï	/
Carotte ail et persil	/
Yaourt au citron BIO	Lait, lactose
Roquefort	Lait, lactose
Purée de pêche	/
Purée pomme ananas	/
Pomme Granny Smith BIO	/
MARDI	
Gaspacho de tomate	/
Spaghetti sauce tomate champêtre	Gluten, lait, lactose,
Salade verte vinaigrette	/
Fromage blanc sucré BIO	Lait, lactose
Petit suisse sucré	Lait, lactose
Petit moelleux nature	Gluten, œufs, lait, lactose
Petit moelleux aux pommes	Gluten, œufs, lait, lactose
JEUDI	
Rillettes de saumon	Poisson, lait, lactose
Sauté de bœuf BIO saveur du sud	Sulfite, gluten
Pomme de terre grenaille au sel de Guérande	/
Haricots plats persillés	/
Mimolette	Lait, lactose
Saint Paulin	Lait, lactose
Crème dessert praliné	Lait, lactose
Palet breton	Gluten, lait, lactose, œufs
Fruits de saison	/
VENDREDI	
Carottes râpées BIO vinaigrette miel gingembre	/
Porc au caramel	Poisson, crustacés, soja, gluten
Purée de patate douce cuisinée	Lait, lactose
Tomates à la provençale	Gluten
Fromage blanc sucré	Lait, lactose

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.

Chanteneige BIO	Lait, lactose
Semoule de lait	Lait, lactose, gluten, œufs
Banane	/

- *Vinaigre de la vinaigrette présence de SULFITES*