

Semaine 6 du 2 au 6 février

Secondaire

LUNDI	
Surimi mayonnaise	Poisson, crustacé, gluten, œufs
Saucisse de volaille paysanne	/
Petits pois carotte BIO	/
Edam BIO	Lactose
Saint Paulin	Lait, lactose
Crêpe	Lait, lactose, Gluten, Œuf
Fruit de saison BIO	/
MARDI	
Céleri rémoulade BIO	Céleri, œuf moutarde
Poisson bordelaise	Poisson, Gluten,
Poêlée trio brocolis, chou-fleur, carotte	/
Coquille	Gluten
Saint Môret BIO	Lait, lactose
St Nectaire à la coupe	Lait, lactose
Pêche au sirop	/
Poire au sirop sauce chocolat	Lait, Fruits à coque, Arachide, Soja (dans la sauce chocolat)
MERCREDI	
Champignon à la Grecque	Sulfite, Moutarde
Filet poulet à la crème	Lait, lactose
Ecrasé de pomme de terre BIO	Lait, lactose
Petit suisse sucré	Lait, lactose
Fruit de saison	Lait, lactose
JEUDI	
Potage de légumes BIO	Céleri
Quiche 3 fromages	Gluten, Lait, Œuf
Salade verte vinaigrette	/
Buche de chèvre à la coupe	Lait, lactose
Yaourt aromatisé BIO	Lait Lactose
Pomme cuite caramélisée	/
Ananas morceaux sirop	/
Fruit de saison BIO	/
VENDREDI	
Concombre, maïs	/
Paupiette de veau sauce chasseur	/
Purée de potimarron BIO	/
Riz basmati aux petits légumes	Céleri
Vache qui rit BIO	Lait, lactose
Fromage blanc sucré	Lait, lactose
Eclair chocolat	Gluten, Lait, lactose, Œuf, Soja
Chou vanille	Lait, Lactose, Gluten, Œuf

- 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.