DEJEUNER

Lundi 21 Octobre 2024

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Taboulé bio aux petits légumes					X									
Emincé de volaille sauce suprême						X								
Haricot vert bio à la portugaise		X												
Fruit de Saison Bio	pas d'allergènes													
Pain Individuel					X									

Mardi 22 Octobre 2024

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Rillette de porc Label Rouge et cornichons									X					X
Salade de carotte rapée bio au miel cc 2023									X					
Filet de colin sauce milanaise 2023					X						X			
Petit pois à la française 2023						X								
Fromage blanc arômatisés aux fruits						X								
Pain Individuel					X									

Mercredi 23 Octobre 2024

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Potage Saint-Germain <FM>		X				X								
Choucroûte Alsacienne	pas d'allergènes													
Choucroûte de la Mer		X	X		X	X		X		X	X			
Fruit de saison BIO	pas d'allergènes													
Pain Individuel					X									

Jeudi 24 Octobre 2024

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Tomate bio vinaigrette basilic									X					
Emince de boeuf bio sauce marengo														X
Riz Bio Créole	pas d'allergènes													
Purée de pomme et poire Bio	pas d'allergènes													
Pain Individuel					X									

Vendredi 25 Octobre 2024

	ARACHIDE	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Filet de maquereau à la moutarde "Entrée"									X		X			
Croque Monsieur au Fromage		X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	
Frite au Four	pas d'allergènes													
Fruit de saison 1	pas d'allergènes													
Pain Individuel					X									