

Menu du 02 SEPTEMBRE AU 06 SEPTEMBRE 2019 :

	MIDI	ALLERGENES
<u>LUNDI</u>	<p>SURIMI MAYONNAISE</p> <p>JAMBON BLANC SALADE POMME DE TERRE OEUFS DURS TOMATES YAOURT NATURE GLACE</p>	<p>ŒUFS MOUTARDE SULFITE SOJA POISSON</p> <p>ŒUFS GLUTEN LAIT MOUTARDE SULFITE</p> <p>LAIT LAIT SOJA GLUTEN</p>
<u>MARDI</u>	<p>CAROTTES A L'ORANGE TAGLIATELLES AU SAUMON ST MORET COMPOTE</p>	<p>GLUTEN LAIT ŒUFS SOJA ŒUFS GLUTEN LAIT POISSON LAIT</p>
<u>MERCREDI</u>	<p>PAS DE REPAS</p>	
<u>JEUDI</u>	<p>MELON HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE POMMES DAUPHINE PETIT SUISSÉ COMPOTE</p>	<p>ALLERGENES ASSOCIES LAIT ŒUFS GLUTEN LAIT</p>
<u> VENDREDI</u>	<p>RILLETTE PAVE DE CABILLAUD SAUCE ESTRAGON SEMOULE CANTAL TARTE POMMES RHUBARBE</p>	<p>POISSON ALLERGENES ASSOCIES GLUTEN LAIT GLUTEN OEUFS FRUIT A COQUE LAIT</p>

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS : Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques