S46	SEMAINE du 11 NOVEMBRE au 15 NOVEMBRE 2024											
	Composition des plats	Présence d' allergènes majeurs										
PLATS	*Pain Bio tous les jours*	Oeufs et ovo produits	Poisson	Lait / produits laitiers, lactose	Soja et dérivés du soja	Fruits secs / Graines de sésame	Céréales glutineuses	Moutarde	Céleri	Sulfites et anhydride sulfureux (E220 à E228)	Crustacé	mollusque
Chili végétarien	oignons, tomates pelées, maïs doux bio, concentré de tomate, haricots rouges, curry, piment doux.											
Riz créole Igp	riz Camargue IGP , beurre			oui								
Mini brin	fromage			oui								
Fruits au sirop	fruits(ananas, poire, peche….), sirop léger, sucre											
Salade de chou romanesco	chou romanesco, persil, vinaigrette maison (huile de tournesol, moutarde, vinaigre de vin)							oui	oui	oui		
Saucisse de porc grillée	saucisse de porc, jus de porc						oui					
Lentilles bio	oignons émincés, tomates pelées, lentilles vertes bio, ail , carottes .											
Yaourt aux fruits Bio	lait entier bio, sucre, préparation de fruits			oui								
Salade verte mélangée	salade mêlée, huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, moutarde.							oui	oui	oui		
Bouchée de fruits de mer	lait en poudre, quenelle de brochet, croute bouchée, beurre doux, farine T55, crème fraiche UHT, fumet de poisson, champignons de paris, ciboulette, cocktail de fruit de mer (crevettes, moules, encornets), poivre blanc.		oui	oui			oui		oui		oui	oui
Poêlée butternuts brocolis	ail, persil, brocolis, huile risso gourmet gout beurre, brocolis, navets, butternuts.											