S20	SEMAINE DU 12 MAI AU 16 MAI 2025											
	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
Potage de légumes variés	céleri, haricots blancs, chou, navets, sel, beurre doux, purée en flocons, carottes.			oui					oui			
Calamars à la Romaine	Calamar, chair de poisson, farine de blé, amidon de blé, huile de tournesol, sel, levure.		oui				oui					oui
Haricots verts Bio persillés	haricots verts bio, ail, persil, huile (tournesol et colza)											
Crème caramel	Lait entier, sucre, caramel, amidon de mais, crème, épaississant.			oui								
Salade betteraves rouges et fêta	betteraves rouges, fêta, persil, vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre, moutarde)			oui				oui	oui	oui		
Poulet bio mariné	pilons de poulets, huile de tournesol, huile d' olive, paprika, piment doux et fort, jus de citron, herbes de provence, vinaigre balsamique .									oui		
Petits pois bio à la française	petits pois bio, carottes, oignons, ail, beurre, huile			oui								
Beignet au chocolat	Farine de blé, sucre, œufs, huile (colza et tournesol), cacao maigre,noisette, lactose, levure.	oui		oui		oui	oui					
Galette de blé	blé, pois, chapelure, oignons, huile végétale (colza, tournesol).						oui					
Brocolis persillés bio	brocolis bio, persil, huile risso gourmet (tournesol et colza)											
Saint Nectaire AOP	fromage			oui								
Compote de poires	100% purée de poire											
Salade de céleri et surimi	Surimi (chair de poisson Msc,œuf, amidon) , jus de citron, mayonnaise, ciboulette, cèleri rapé.	oui	oui				oui	oui	oui	oui		
Saucisse grillée	saucisse de porc											
Aligot	Tome fraiche, ail, crème fraiche, purée de pommes de terre en flocons, lait, beurre doux, sel, poivre.			oui								