

S21	SEMAINE du 20 au 24 MAI 2024									
PLATS	Composition des plats	Présence d' allergènes majeurs								
		Œufs et ovo produits	Poissons/ Crustacés	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)
	<i>Pain Bio tous les jours</i>									
Chili végétarien Bio	oignons, tomates pelées, maïs doux bio, concentré de tomates, haricots rouges Bio, curry, piment doux									
Riz créole Igp	riz Camargue IGP , beurre			oui						
Cantafrais	fromage			oui						
Liégeois aux fruits	72% de fruits rouges, crème fraîche, sucre.			oui						
Salade verte et Mimolette	Salade mélangée, mimolette en dés, vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre, moutarde)			oui				oui	oui	oui
Merguez	Viande de bœuf, poitrine de mouton, boyaux de mouton, sel, épices, plantes aromatiques.									
Purée de carottes et pommes de terre	purée de pomme de terre en flocons, lait en poudre, carottes épluchées, beurre doux.			oui						
Salade de lentilles bio	Oignons, lentilles vertes bio, moutarde, tomates fraîches, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol.							oui	oui	oui
Fricadelle de bœuf	bœuf (81%), oignons, chapelure (farine de blé, eau, sel, levure), oeufs, sel, épices, huile (tournesol, colza)	oui					oui			
Brocolis persillés bio	brocolis bio, persil, huile risso gourmet (tournesol et colza)									
Petits suisses naturels sucrés	lait, crème, sucre.			oui						