


S 49	SEMAINE du 5 Décembre au 9 Décembre 2022									
PLATS	Composition des plats	Présence d' allergènes majeurs								
		Oeufs 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)
Taboulé	semoule de blé, tomate, courgette, oignon, petit pois, haricot vert, poivron rouge, huile d'olive, menthe, ciboulette, curcuma						oui			
Roti de dinde au jus	Blanc de dinde, jus de poulet, persil, sel, poivre.						oui			
Gratin de blettes	côtes de blettes, emmental, farine, lait, beurre			oui			oui			
Compote de coing	purée de coing, purée de pomme									
Pot-au- feu	paleron de bœuf, jus de cuisson									
Légumes mijotés	Pommes de terre, carottes, blancs de poireaux, navets, beurre, persil			oui						
Mimolette à la coupe	fromage			oui						
Potage de potimarron	potimarron, pommes de terre, carottes, crème fraîche			oui						
Galette de blé	blé, pois, chapelure, oignon, huile végétale (colza, tournesol).						oui			
Poêlée forestière	Ail, persil, champignons, huile risso gourmet beurre, butternuts, haricots plats									
Liégeois à la mangue	72% de fruits, crème fraîche, sucre			oui						
Terrine aveyronnaise et cornichon 	terrinerie (gorge, foie et gras de porc), cornichon									oui
Truite aux amandes	truite, herbes de provence, huile d'olives, amandes		oui			oui				
Ragoût d' haricots plats	haricots plats, pommes de terre, persil, ail, huile risso gourmet (tournesol et colza)									
Fromage blanc nature sucré	fromage blanc, sucre			oui						