

S23	SEMAINE du 6 Juin au 10 Juin 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)
Veau niçois BIO	veau bio, vin blanc, bouillon de boeuf, oignons, tomates, carottes, beurre, concentré de tomates, huile de tournesol, olives noires , farine			oui			oui			oui
Riz pilaf IGP	riz Camarguais IGP, oignons, beurre, huile arôme beurre (tournesol, colza)			oui						
Ile flottante	crème anglaise (lait, sucre,crème 7,5%), blanc en neige (blanc d'œuf, sucre, caramel)	oui		oui						
Compote de pomme BIO	purée de pommes Bio									
Salade parmentière BIO	pommes de terre bio, cornichons, olives noires, persil, mayonnaise, vinaigrette maison (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)	oui						oui	oui	oui
Œuf dur	Œuf	oui								
Ratatouille maison	tomates, poivrons rouges, poivrons verts, aubergines,courgettes, oignons, ail, huile d'olive									
Petits suisses aux fruits	lait, crème, sucre, purée de fruits			oui						
Filet de poisson aïoli	filet de colin ,mayonnaise, ail, persil, huile d'olive.	oui		oui				oui	oui	
Légumes aïoli	pommes de terre, carottes en batonnets, beurre doux, blancs de poireaux, huile risso gourmet saveur beurre (colza tournesol) .			oui						
Emmental à la coupe	fromage			oui						