


S20	SEMAINE DU 16 mai au 20 Mai 2022									
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)
Petit salé 	palette de porc 1/2 sel cuite.									
lentilles bio	oignons émincés, tomates pelées, lentilles vertes bio, ail , carottes en batonnets.									
Fromage blanc bio à la gelée de groseilles	fromage blanc, sucre semoule, gelée de groseille			oui						
Macédoine mayonnaise	macédoine de légumes (carotte, navet, haricot vert, petit pois, flageolet), mayonnaise, jus de citron	oui						oui	oui	
Saucisse de volaille	viande de volaille, jus de poulet						oui			
Brocolis persillés	brocolis, persil, huile (tournesol et colza)									
Cantafras	fromage			oui						
Cœur coulant au chocolat	œuf, chocolat 22%, beurre , farine, lait , lécithine de soja ,génoise chocolat .	oui		oui	oui		oui			
Salade de pates Bio à l'emmental	coquillettes Bio, emmental, persil, vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre de vin, moutarde)			oui			oui	oui	oui	oui
Filet de poisson sauce aux herbes	filet de colin msc, farine, fumet de poisson, beurre, jus de citron, ciboulette, crème fraiche 30%, basilic,origan.		oui	oui			oui		oui	
Poêlée exotique	oignons,champignons noirs, petits pois bio , pousses de soja, carottes, poivron rouge et vert , haricots plats , huile d'olive, piment doux moulu, sel .				oui					
Radis au beurre	radis, beurre			oui						
Chili végétarien	oignons, tomates pelées, maïs doux bio, concentré de tomate, haricots rouges, curry, piment doux									
Riz créole	riz Camargue IGP bio, beurre			oui						
Comté à la coupe	fromage			oui						