S21	SEMAINE du 19 au 23 MAI 2025											
	Composition des plats	Présence d' allergènes majeurs										
PLATS	Pain Bio tous les jours	Œufs 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
Riz cantonnais végétarien	riz long igp, champignons noirs, sauce nuoc nam, petits pois bio, œufs entiers liquides, huile de tournesol.	oui	oui									
Fromage blanc coupelle nature sucrée	fromage blanc, sucre			oui								
Salade de lentilles bio	Oignons, lentilles vertes bio, moutarde, tomates fraiches, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol.							oui	oui	oui		
Feuilleté pintade chataîgne	farine de blé, viande de pintade, fécule de manioc, margarine, chataîgne, champignon, œuf, épices, oignon, crème fraiche, tomate, fécule de pomme de terre,sel.	oui		oui			oui					
Gratin de blettes	côtes de blettes, emmental, farine, lait, beurre			oui			oui					
Saint Moret	fromage			oui								
Salade Nimoise	thon listao, riz long bio, mayonnaise, macédoine de légumes, moutarde, haricots rouges, maïs doux bio, huile tournesol, vinaigre rouge, pousses de soja, olives, sel.	oui	oui		oui			oui	oui	oui		
Jambon grillé	viande de porc											
Poëlée Tex Mex	Haricots rouges, haricots plats, poivrons rouges, poivrons verts, maïs doux bio, oignons, coriandre, paprika, huile de tournesol, huile d'olives.											
Liégeois vanille caramel	lait entier, crème fraiche, caramel, sucre, amidon modifié, arome naturel de vanille, épaississants.			oui								
Salade mélangée aux dés de fourme d'ambert	salade mêlée, fourme d'ambert, huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, moutarde.			oui				oui	oui	oui		
Moules marinières	moules, vin blanc, crème fraiche, oignons, ail, persil, beurre doux, farine.			oui			oui			oui		oui
Rosties	pomme de terre, huile de tournesol, oignons, épices.											