

S16	SEMAINE DU 18 Avril au 22 Avril 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)
betteraves rouges	betteraves rouges, persil, vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre, moutarde)							oui	oui	oui
blanquette de veau bio	sauté de veau bio, oignons, carottes, champignons, ail, vin blanc, jus de citron, farine, crème fraîche, beurre			oui			oui			oui
riz pilaf IGP	riz Camarguais IGP, oignons, beurre, huile arôme beurre ( colza , tournesol)			oui						
macédoine de légumes vinaigrette	macédoine de légumes (carotte, navet, haricot vert, petit pois, flageolet), vinaigrette maison (moutarde, huile de tournesol, vinaigre de vin)							oui	oui	oui
épinards Bio Florentine	épinards Bio, crème fraîche, lait, farine, œuf dur, huile tournesol	oui		oui			oui			
éclair au chocolat	eau, œuf, farine de blé, matière grasse végétal, lait, cacao maigre en poudre 2,6%, amidon de maïs, amidon de riz, lécithine de soja (émulsifiant)	oui		oui	oui		oui			
langue de boeuf sauce piquante	langue de bœuf, oignons, tomates, concentré de tomates, cornichons, persil, ail, huile de tournesol									
pommes dauphines	purée de pommes de terre frite, lait, oeuf	oui		oui			oui			
yaourt brebis sucré Bleu blanc cœur	lait de brebis, sucre			oui						