


S38	SEMAINE DU 18 SEPTEMBRE au 22 SEPTEMBRE 2023										
PLATS	Composition des plats		Présence d' allergènes majeurs								
	PAIN BIO MARDI ET JEUDI		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)
Tagliatelles Bio au surimi msc	tagliatelles Bio (semoule de blé dur), jus de citron, mayonnaise, crème fraiche, ciboulette, surimi msc.		oui	oui	oui			oui	oui		oui
Rôti de porc au jus 	rôti de porc, jus de porc							oui			
Chou- fleur persillé bio	chou fleur bio, huile de tournesol, beurre, persil				oui						
Cocktail de fruits	fruits, sirop léger, sucre										
Carottes rapées	carottes, persil, jus de citron, vinaigrette maison (huile de tournesol, moutarde)								oui	oui	oui
Brandade de poisson Msc	Cube de colin Msc, pommes de terre, ail, persil, lait, huile d'olive			oui	oui						
Salade d' haricots verts	haricots verts, persil, vinaigrette maison (huile tournesol, vinaigre, moutarde)								oui	oui	oui
Lasagnes de bœuf	Viande de bœuf, semoule de blé dur, tomates , concentré de tomates, oignons, céleri, amidon de maïs, lait entier, émmental, carottes, huile d'olives, œuf en poudre.		oui		oui			oui		oui	
Petits suisses aux fruits	lait, crème, sucre, purée de fruits				oui						
Tarte aux légumes	fond de pâte brisée, brocoli, carotte, œuf, crème fraiche, emmental		oui		oui			oui			
Ratatouille maison	tomates, poivrons rouges, poivrons verts, aubergines,courgettes, oignons, ail, huile d'olive										
Emmental à la coupe	fromage				oui						