

S47	SEMAINE: du 18 Novembre au 22 Novembre 2024											
	Composition des plats		Présence d'allergènes majeurs									
PLATS	<i>Pain Bio tous les jours</i>	Oeufs et ovo produits	Poissons	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
Potage de légumes maison	céleri raves, navets, blanc de poireaux, sel, beurre doux, purée en flocons, carottes.			oui					oui			
Filet de poisson msc sauce citron	Dos et filets de colin msc, fumet de poisson, jus de citron, ciboulette, beurre doux, farine type 55, crème fraîche		oui	oui			oui		oui	oui		
Quinoa Bio	Quinoa bio, oignons, tomates fraîches, huile de tournesol.											
Camembert	fromage			oui								
Radis beurre	radis, beurre			oui								
Filet de poulet pané	filet de poulet (62 %), panure (farine de blé, amidon de pomme de terre)						oui					
Haricots beurre persillés	haricots beurre, ail, persil, huile risso gourmet (colza, tournesol)											
Fromage blanc à la crème de marrons	Fromage blanc, crème de marrons,(chataignes, sucre.)			oui								
Salade Américaine	Emmental rapé, carottes rapées, chou rouge rapé, salade verte, courgettes, pousses de soja, ail, jus de citron, huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, tabasco; moutarde.			oui	oui			oui	oui	oui		
Sauté de veau Marengo bio	veau Bio, carottes, farine, vin blanc, oignons, ail, huile de tournesol						oui			oui		
Coquillettes bio	pâtes coquillettes bio, huile (colza, tournesol)						oui					
Salade de mâche	salade (mâche), huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, moutarde.							oui	oui	oui		
Chou-fleur polonais végétarien	oeufs durs, croutons, persil, chou-fleur, huile risso gourmet beurre (huile de tournesol et colza).	oui					oui					
Tarte aux poires maison	farine, beurre, sel, poire, lait, œufs	oui		oui			oui					