

S38	semaine du 20 au 24 Septembre 2021									
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)
salade de choux au cumin	choux blanc, choux rouge, cumin, vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre, moutarde)							oui	oui	oui
rôti de dinde sauce basquaise	rôti de dinde, tomates, poivrons rouges et verts, ail, persil, oignon, huile de tournesol, huile olive									
Boulgour Bio	blé dur concassé bio, huile d'olives						oui			
petit suisse nature sucré	petit suisse, sucre			oui						
taboulé	semoule de blé, tomate, courgette, oignon, petit pois,haricot vert, poivron rouge, huile d'olive, menthe, ciboulette, curcuma						oui			
filet de colin pané	filet de colin, chapelure		oui				oui			
poêlée maison	carottes, brocolis,haricots verts, ail, persil, huile gourmet (tournesol, colza)									
comté AOP à la coupe	fromage			oui						
salade verte Batavia	salade verte Batavia, sauce vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre, moutarde)							oui	oui	oui
gratin quinoa et butternut	quinoa, butternut, oignons, crème fraîche, emmental, beurre, farine, paprika, huile de tournesol			oui			oui			
tarte au pommes Bio	pommes Bio, purée de pommes Bio, pâte brisée (farine Bio, beurre Bio, œuf Bio), sirop de glucose	oui		oui			oui			
salade de tomates	tomates, persil, vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre, moutarde)							oui	oui	oui
hachis parmentier	pommes de terre, viande hachée de bœuf origine France, oignons, lait, persil,ail, beurre			oui						