S 49	SEMAINE du 4 Décembre au 8 Décembre 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)
Salade du Soleil	Tomates fraiches, pates risetti, maïs doux, poivrons rouges et verts, olives noires, vinaigre de vin rouge, huile de tournesol, moutarde, sel, poivre.						oui	oui	oui	oui
Filet de poisson Msc sauce à l' oseille	filet de colin, farine, fumet de poisson, beurre doux, crème fraiche 30%, oseille.		oui	oui			oui		oui	
Blettes sauce tomate	oignon,côtes de blettes, tomates, concentré de tomates, ail, persil.									
Yaourt Bio nature sucrée	lait entier bio, sucre de canne (8,5%)			oui						
Pot-au-feu	paleron de bœuf, jus de cuisson									
Légumes pot au feu	Persil, pommes de terre, carottes, beurre doux, blancs de poireaux, navets, bouillon de bœuf.			oui			oui		oui	
Salade de chou romanesco	chou romanesco, persil, vinaigrette maison (huile de tournesol, moutarde, vinaigre de vin)							oui	oui	oui
Saucisse grillée	saucisse de porc, jus de porc									
Lentilles bio	oignons émincés, tomates pelées, lentilles vertes bio, ail, carottes en batonnets.									
Saint Moret	fromage			oui						
Salade mêlée	salade mêlée, vinaigrette maison: moutarde, vinaigre rouge, huile de tournesol.							oui	oui	oui
Purée Saint Germain	pois cassés bio, purée de pommes de terre, carottes, oignons, lait, beurre			oui						
Œuf dur	œuf	oui								