

S12	SEMAINE DU 20 au 24 Mars 2023										
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)	
Couscous merguez	Merguez (Viande de bœuf, poitrine de mouton, boyaux de mouton, sel, épices, plantes aromatiques) , concentré de tomates, légumes pour couscous, ail , harissa, raz el hanout, oignons, laurier, herbes de provences.										
Semoule Bio	semoule couscous Bio, huile d'olive						oui				
Saint Moret	fromage			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	
Galette de blé	blé, pois, chapelure, oignon, huile végétale (colza, tournesol).						oui		oui		
Poêlée Portugaise	Butternuts, huile d'olive, oignons, maïs, poivrons rouge et verts, tomates.										
Petits suisses aux fruits	lait, crème, sucre, purée de fruits			oui							
Carottes rapées et emmental	Moutarde, carottes, persil, vinaigre de vin blanc et rouge, emmental, huile de tournesol.			oui				oui	oui	oui	
Coquillettes bio	pâtes coquillettes bio, huile (colza, tournesol)						oui				
Poulet rôti	poulet rôti, jus de poulet						oui				
Salade d'endives	Endives, vinaigre, huile de tournesol, moutarde.							oui	oui	oui	
Tarte aux fruits de mer maison	œuf, fond de pate, crème fraiche UHT, cocktail de fruit de mer, curry, persil, ail.	oui	oui	oui			oui				
Haricots beurre persillés	haricots beurre, ail, persil, huile risso gourmet (colza, tournesol)			oui							
Flan nappé caramel bio	lait bio, sucre bio, caramel bio, solution de lactose, arôme vanille, sel, œuf	oui		oui							