

S03	SEMAINE du 13 Janvier au 17 Janvier 2025											
PLATS	Composition des plats	Présence d' allergènes majeurs										
	<i>Pain BIO tous les jours</i>	Oeufs et ovo produits	Poisson	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
Salade Carnaval	Thon Listao, moutarde, tomates fraîches, concombres, vinaigre de vin rouge, blé en grain, huile de tournesol.		oui				oui		oui	oui		
Chipolatas 	chipolatas de porc, jus de porc				oui							
Epinards Bio à la crème	épinards Bio, lait, farine, crème fraîche			oui			oui					
Cantafrais	fromage			oui								
Carottes rapées vinaigrette	carottes, persil, jus de citron, vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre, moutarde)							oui	oui	oui		
Brandade de poissons Msc	Cube de colin Msc, pommes de terre, ail, persil, lait, huile d'olive, beurre doux.		oui	oui								
Cocktail de fruits	fruits, sirop léger, sucre											
Potage de légumes maison	céleri raves, navets, blanc de poireaux, sel, beurre doux, purée en flocons, carottes.			oui					oui			
Rôti de dinde sauce champignons	filet de dinde, champignons, crème fraîche, vin blanc, échalottes, fond de veau.			oui			oui		oui	oui		
Choux de bruxelles et maïs bio braisés	choux de Bruxelles, persil, maïs bio, huile risso gourmet beurre.(colza, tournesol)											
Yaourt Bio sucré	lait entier bio, sucre de canne (8,5%)			oui								
Couscous végétarien	huile d'olive, concentré de tomate, légumes pour couscous, pois chiches, ail, harissa, tomates, épices raz el hanout.											
Semoule Bio	semoule couscous Bio, huile d'olive						oui					
Mimolette à la coupe	fromage					oui						