

S36	semaine du 1er au 5 Septembre 2025											
PLATS	Composition des plats	Présence d' allergènes majeurs										
plats	<b><i>PAIN BIO TOUS LES JOURS</i></b>	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
Betteraves en salade	betteraves rouges, persil, vinaigrette maison (huile de tournesol, vinaigre, moutarde)							oui	oui	oui		
Filésime de poisson msc	filet de colin msc, chapelure		oui				oui					
Poêlée d'autrefois	Panais, carottes, blancs de poireaux, oignons blancs et rouges, navets, pommes de terre, graisse de canard, persil, ail.											
Kiri	lait de vache			oui								
Salade provençale	Jus de citron, oignons émincés, poivrons rouges et verts, petits pois, tomates, huile d'olives, courgettes, blé bio en grain.						oui			oui		
Poulet rôti Label rouge	poulet, jus de poulet						oui					
Compote de pommes Bio	Purée de fruit											
Haricots verts Bio persillés	haricots verts bio, ail, persil, huile risso gourmet (tournesol et colza)											
Yaourt Bio sucré	lait entier bio, sucre de canne (8,5%)			oui								
Salade verte	salade verte mixte, huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, moutarde.							oui	oui	oui		
Merguez	Viande de bœuf, poitrine de mouton, boyaux de mouton, sel, épices, plantes aromatiques.											
Purée de carottes	carottes épluchées, purée de pomme de terre en flocons, lait en poudre, beurre doux.			oui								
Friand au fromage	pâte feuilleté, œuf, fromage ( comté , emmental , ricotta, mozzarella).	oui		oui			oui					
Pilaf de céréales bio	boulgour bio , quinoa bio , lentilles bio , lentilles corails bio, oignons, huile gourmet saveur beurre (colza , tournesol)						oui					
Tomates provençales	tomates, ail, persil, huile tournesol, chapelure						oui					