

S37	SEMAINE du 09 Septembre au 13 Septembre 2024									
Composition des plats		Présence d' allergènes majeurs								
PLATS	<i>PAIN BIO TOUS LES JOURS</i>	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)
Merguez	Viande de bœuf, poitrine de mouton, boyaux de mouton, sel, épices, plantes aromatiques.									
Semoule Bio	semoule couscous Bio, huile d'olive						oui			
Saint Paulin	fromage			oui						
Cocktail de fruits	fruits, sirop léger, sucre									
Salade de riz et mimolette	riz de camargue igp, vinaigre de vin, huile de tournesol, moutarde, mimolette, maïs doux bio			oui				oui	oui	oui
Filet de poisson msc sauce Aurore	filet de colin msc, fumet de poisson, jus de citron, ciboulette, beurre doux, farine type 55, crème fraîche		oui	oui			oui		oui	oui
Courgettes sautées bio	courgettes bio, oignons, carottes, persil, ail, huile risso gourmet (tournesol, colza)									
Salade mêlée	salade mêlée, mâche, huile de tournesol, vinaigre de vin rouge, moutarde.							oui	oui	oui
Saucisse de porc grillée 	saucisse de porc, jus de porc.						oui			
Lentilles bio	oignons émincés, tomates pelées, lentilles vertes bio, ail, carottes en batonnets.									
Emmental à la coupe	fromage			oui						
Salade parmentière	pommes de terre, cornichons, olives noires, persil, mayonnaise, vinaigrette maison (huile de tournesol, moutarde, vinaigre)	oui						oui	oui	oui
Oeuf florentine et épinards Bio	lait en poudre, œuf dur, beurre doux, épinards bio, farine, crème fraîche.	oui		oui			oui			