















AFFICHAGE DES ALLERGENES PRÉSENTS VOLONTAIREMENT DANS LES MENUS

	GLUTEN	ŒUF	LAIT	FRUITS À COQUE	CELÉRI	MOUTARDE	SOJA	LUPIN	POISSON	CRUSTACÉS / MOLLUSQUES	SESAME	ARACHIDE	SULFITES
													
Vinaigrette Bidon et Dosette						X							X
Pain	X												
Fromages et laitages			X										

lundi 6 janvier 2025

Céleri BIO rémoulade		X			X	X							X
Sauté de veau* au miel (Français & HVE) "ferme de Challonges"	X	X	X										X
Blanquette de poisson	X		X		X				X				X
Pommes dauphine	X	X											
St nectaire AOP			X										
Compote de poires BIO "Thomas le Prince"													

mardi 7 janvier 2025

Salade de lentilles* (brunoise, échalotes, persil) *HVE		X			X	X							X
Galette végétale	X	X											
Epinards BIO hachés béchamel			X										X
Yaourt BIO nature sucré de Gruffy (seau)			X										
Pomme BIO de Cercier													

mercredi 8 janvier 2025

Endives à croquer & sauce tartare		X				X							X
Rôti de dinde*au jus *(Française)	X		X		X								X
Tortilla		X											
Brocolis BIO sautés			X										X
Fromage fondu type "fripon"			X										
Galette des rois	X	X	X	X									

jeudi 9 janvier 2025

Carottes BIO râpées vinaigrette		X				X							X
Filet de colin frais meunière	X	X	X						X				
Gratin de courge *(courge BIO)		X	X										X
Fromage frais nature sucré			X										
Galette des rois	X	X	X	X									

vendredi 10 janvier 2025

Haricots verts BIO en salade		X				X							X
Chili con carné *(bœuf Français)	X				X								X

