

# ECOLE

12 OCTOBRE AU 16 OCTOBRE 2020

<u>SEMAINE DU GOUT</u>	<u>MIDI</u>	<u>ALLERGENES</u>
<u>Lundi</u>	FLAN DE CAROTTES AU CHEVRE PIZZA AUX LEGUMES ICEBERG PETIT SUISSE COMPOTE POMMES MURES	ŒUFS LAIT GLUTEN LAIT ŒUFS ALLERGENES ASSOCIES LAIT SULFITE
<u>Mardi</u>	CHOUX BLANC POMMES LARDONS LIEU SAUCE CITRON BASILIC POMMES VAPEUR ST NECTAIRE COULANT CHOCOLAT BLANC MYRTILLES	ALLERGENES ASSOCIES POISSON ALLERGENES ASSOCIES  LAIT LAIT ŒUFS SOJA
<u>Mercredi</u>	<del>CENTRE AERE SALADE CAROTTES BETTERAVES MIMOSA STEAK HACHE SAUCE MOUTARDE MIEL H BLANCS AU CHORIZO YAQURT NATURE FRUIT</del>	ALLERGENES ASSOCIES  ALLERGENES ASSOCIES SULFITE LAIT
<u>Jeudi</u>	VELOUTE DE PANAIS TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER  BLEU GLACE	LAIT ŒUFS GLUTEN MOLLUSQUE FRUITS DE MER LAIT LAIT ŒUFS GLUTEN SOJA RUIT A COQUE
<u>Vendredi</u>	ACCRAS DE MORUE SAUTE DE PORC AU CIDRE GRATIN P DE T CELERI PETIT SUISSE SALADE DE FRUITS	GLUTEN LAIT ŒUFS FRUIT A COQUES ALLERGENES ASSOCIES LAIT LAIT

Les matières grasses utilisées pour l'assaisonnement, la cuisson, les sauces et la pâtisserie sont l'huile de colza, l'huile d'olive, la margarine et le beurre.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES VIANDES: Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, sulfites.

ALLERGENES ASSOCIES A TOUTES LES SAUCES POISSONS: Lait, Soja, cèleri, œufs, gluten, poisson, sulfite, crustacés, mollusques.

ALLERGENES ASSOCIES VINAIGRETTE MAYONNAISE: MOUTARDE ŒUFS GLUTEN LAIT SOJA SULFITE

