

SEMAINE 28

Allergènes par recette															
date	plat	lait	blé/gluten	œuf	poissons	sulfites	fruits a coque	crustacés	mollusques	soja	celeri	arachides	moutardes	sesame	lupin
lundi 06 juillet	concombres vinaigrette	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	omelette au fromage	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	tomates/pommes sautées	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	edam bio	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	tarte aux pommes	O	O	T	N	N	T	N	N	N	N	N	N	N	N
mardi 07 juillet	batavia	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	colin sauce dugleré	N	N	T	O	N	N	T	T	T	T	N	N	N	N
	riz pilaf	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	chanteneige bio	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	fruit de saison bio	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
mercredi 08 juillet	pique nique														
jeudi 09 juillet	carottes rapées bio	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	porc au miel et cumin	N	N	N	N	N	T	N	N	T	T	N	N	N	N
	petit pois	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	saint nectaire aop	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	fruit de saison	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
vendredi 10 juillet	friand fromage	O	O	N	N	N	T	N	N	N	N	N	N	N	N
	poulet aux épices	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	gratin de courgettes	O	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	yaourt nature bio	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	fruit de saison bio	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
MENU PROPOSES SOUS RESERVE DE DISPONIBILITE DES PRODUITS															
O: Présence de l'allergènes.		T: Traces de l'allergènes.			N: Aucune présence de l'allergènes.			ND: Information sur la présence de l'allergènes non disponible.				Allergènes communiqués en fonction des produits constituant les recettes des menus, sous réserve de leur disponibilité			