

SEMAINE 30

Allergènes par recette															
date	plat	lait	blé/gluten	œuf	poissons	sulfites	fruits a coque	crustacés	mollusques	soja	celeris	arachides	moutardes	sesame	lupin
lundi 20 juillet	mais bio / betteraves bio	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	nuggets au fromage	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	pommes sautées	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
mardi 21 juillet	emmental bio	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	fruit de saison bio	O	O	T	N	N	T	N	N	N	N	N	N	N	N
	carottes rapées bio	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	colin sauce gribiche	N	N	T	O	N	N	T	T	T	T	N	N	N	N
mercredi 22 juillet	riz pilaf	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	brie bio	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	glace	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	PIQUE NIQUE														
jeudi 23 juillet	batavia /croustons	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	saucisse grillée	N	N	N	N	N	T	N	N	T	T	N	N	N	N
	haricot beurre	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	vache qui rit 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
vendredi 24 juillet	salade de pates à l'emmental	O	O	N	N	N	T	N	N	N	N	N	N	N	N
	poulet au chorizo	N	N	N	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	jardiniere de légumes	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			