

SEMAINE 34

Allergènes par recette															
date	plat	lait	blé/gluten	œuf	poissons	sulfites	fruits a coque	crustacés	mollusques	soja	celeri	arachides	moutardes	sesame	lupin
lundi 17 aout	salade de tomates	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	sauté de veau champignons	O	N	T	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	riz pilaf	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
mardi 18 aout	yaourt nature bvio	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
	charcuterie	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
mercredi 19 aout	saucisse grillée	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	gratin courgettes	O	O	O	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
jeudi 20 aout	fruit de saison bio	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	PIQUE NIQUE														
vendredi 21 aout	carottes rapées	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	omelette au fromage	O	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
	emmental 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	melon	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	colin sauce persiol	O	N	T	N	N	N	T	T	T	T	N	N	N	N
	haricot vert	O	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N
	liegeois chocolat	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
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			