Semaine 40

Jours	Menus	Lait	Blé / Gluten	Œuf	Poisson	Sulfites	Fruits à Coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
lundi 1 octobre 2018	salade de concombre tomate farçie semoule cantafrais compote	x	x			x									
mardi 2 octobre 2018	salade verte brandade de morue yaourt nature miel	x			x	x		x	x						
mercredi 3 octobre 2018	quiche burger de veau haricot beurre st moret fruit	x x	x	x											
jeudi 4 octobre 2018	macédoine de légumes saucisse de toulouse lentilles, oignons, carottes gouda fruit	x		x		x							x		
vendredi 5 octobre 2018	carottes râpées bourguignon de bœuf pâtes nature gruyères rapées tarte aux pommes	x x	x x	x x		x									
samedi 6 octobre 2018															
dimanche 7 octobre 2018															

Nos viandes bovines sont certifiées VBF

En Vert : Produits Bio Rouge : Produits de Région En Violet : Recette du Chef En Fond Bleu : Menu à Thème

Règlement (UE) N°1169/2011 du parlement européen et du conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées a limentaires.
Nos informations sur les allergènes concernant **exclusivement** les 14 allergènes majeurs que nous **introduisons volontairement** dans nos préparatins.
Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines où toutes ou partie de ces substances allergènes sont présentes. Aussi malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle