

SEMAINE 33	du	12 août	au	16 août
-------------------	-----------	----------------	-----------	----------------

GOUTER 08

lundi 12 août Concombre, melon, mozzarella et sce balsamique citronnée

PAI
Halloween



Omelette au fromage
Épinards à la crème
(Gouda bio pour adultes)
Liégeois chocolat

mardi 13 août

PAI
Cléo et Chicco

Radis blanc râpé
Filet de colin beurre blanc
Ratatouille
(fromage blanc pour adultes)
Riz au lait et brisures d'Oréo

mercredi 14 août

PAI
Camargue

Saucisson sec et ail cornichons (volaille s/porc)
Rôti de bœuf
Pommes de terre sautées
Velouté nature BIO
Fruit de saison

jeudi 15 août

PAI
Boule et Bill

FERIE

vendredi 16 août

PAI
Rayon du sud

Salade composée (iceberg, carottes, maïs)
Colombo de poulet
Riz
Camembert
Salade de fruits créole

LES MENUS PEUVENT ETRE MODIFIES EN FONCTION DES ARRIVAGES

ne pas pleurer en épluchant un oignon, est de ne pas créer de lien affe

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

LES MENUS SONT VALIDES PAR UNE DIETETICIENNE

ALLERGENES

Les menus indiqués contiennent ou peuvent contenir

les allergènes suivants :

Céréales contenant du gluten , crustacés ou produits à base de crustacés
œufs ou produits à bas d'œufs , poisson ou produits à base de poisson
arachides ou produits à base d'arachide , soja ou produits à base de soja
lait ou produits à base de lait , fruits à coques , céleri ou produits à base
de céleri , moutarde ou produits à base de moutarde , graines de sésame ou produit
à base de sésame , anhydrides sulfureux et sulfites , lupin ou produits à base de lupin
mollusques et produits à base de mollusques

Fabrication des repas : Plats chauds : le jour même de leur consommation

Plats froids : jour J – 1