



GouÛters



Menu du 29 avril au 3 mai



Menu du 13 au 17 mai



Menu du 20 au 24 mai



Menu du 27 au 31 mai

LUNDI

Eau.
Pain gris. 1
Gouda 7.
Fruit.

Eau.
Céréales. 1
Lait Bio. 7
Fruit.

Congé Holliday

Eau.
Pain blanc 1. Oeuf 3.
Lait Bio. 7
Fruit.

MARDI

Eau.
Sandwich. 1,3,6,7,8,11 Filet de dinde
Lait Bio. 7
Carotte.

Eau.
Ciabatta. 1,6,7,8,11 Pesto 3,6,7,8.
Mozzarella. 7
Tomates cerises.

Eau.
Bagnat 1,6.
Emmental 7.
Fruit.

Eau.
Piccolo gris 1,6. Beurre 7.
Fromage blanc 7.
Fruit.

MERCREDI

Congé Holliday

Eau.
Pain Waldkorn. 1,6 Beurre. 7
Lait Bio. 7
Fruit.

Eau.
Cramique. 1,3,7 Beurre. 7
Lait Bio. 7
Fruit.

Eau.
Céréales. 1
Lait Bio. 7
Fruits

JEUDI

Eau.
Pain Blanc.1 Beurre. 7
Yaourt entier 7
Fruit.

Eau.
Baguette blanche 1.
Tzatziki. 6,7.
Fruit.

Eau.
Pain gris 1. Jambon cuit 1,6,7,8,9,10.
Yaourt entier 7.
Concombre

Eau.
Pain gris 1.
Kiri 7.
Tomates cerises, olives, huile d'olives.

VENDREDI

Eau.
Pistolet. 1,6 Choco Bio. 6,7,8
Lait Bio. 7
Fruit.

Eau.
Cracottes. 1,7 Sirop de liège.
Lait Bio. 7
Fruit.

Eau.
Grissini 1,3,6,7,8,10,11.
Philadelphia 7.
Fruit.

Eau.
Baguette blanche 1. Confiture bio.
Lait Bio. 7
Fruit.

Informations Allergènes

EET

LEER

LEEF

1 = gluten, 2 = crustacés, 3 = Oeuf, 4 = poissons, 5 = arachides, 6 = soja, 7 = lactose,

8 = fruits à coque, 9 = céleri, 10 = moutarde, 11 = sésame, 12 = sulfites, 13 = lupin, 14 = mollusques

Les ingrédients des repas peuvent être modifiés dans des circonstances imprévues. Les repas sont préparés dans une cuisine où de nombreux ingrédients sont incorporés.

Ceci ne permet pas d'exclure des traces d'autres allergènes