



Goûters Janvier



	Menu du 13 au 17 janvier	Menu du 20 au 24 janvier	Menu du 27 au 31 janvier	Menu du 3 au 7 février
LUNDI	Eau Céréales 1 Lait bio 7 Fruit	Eau Pain empereur blanc Beurre 7 Flan caramel 7. Fruit	Eau Pain gris 1 Salami 1,3,6,7,8,9,10. Lait bio 7 Fruit	Eau Cracottes 1, 7 Confiture Bio. Lait bio 7 Fruit
MARDI	Eau Piccolo 1,6. Philadelphia 7. Fruit	Eau Pain 6 céréales 1,6 Kiri 7 Fruit	Eau Grissini 1,3,6,7,8,10,11 Chanteneige 7 Tomates cerises et raisins secs	Eau Ciabatta 1,6,7,8,11 Huile d'olive Mozzarella 7 Concombre.
MERCREDI	Eau Pain blanc 1 Filet de dinde Lait bio 7 Fruit	Eau Bagnat 1,6 Jambon cuit 1,6,7,8,9,10 Lait bio 7 Fruit	Eau Craquelin 1,3,7 Beurre 7 Lait bio 7 Fruit	Eau Éclair au chocolat Lait à la fraise 7. Fruit
JEUDI	Eau Sandwich 1,3,6,7,8,11 Beurre 7 Yaourt entier 7 Carottes	Eau Ciabatta 1,6,7,8,11 Mozzarella 7 Olives, tomates cerises, huile d'olive.	Eau Bagnat 1,6 Gouda 7 Fruit	Goûter festif. Eau Pain gris 1. Beurre 7 Yaourt entier 7 Fruit
 VENDREDI	Eau Pain gris Sirop de liège Lait bio 7 Fruit	Eau Pain blanc 1 Confiture bio Lait bio 7 Fruit	Eau Pain blanc 1 Choco bio 6,7,8. Lait bio 7 Fruit	Eau Pistolet 1,6 Tapenade de tomates. Lait bio 7 Fruit

Informations Allergènes et Traces éventuelles

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

EET

LEER

LEEF