



Goûters Décembre



	Menu du 01 au 05 Décembre	Menu du 08 au 12 décembre	Menu du 15 au 19 décembre	Menu du 05 au 09 janvier
LUNDI	Eau. Pain Gris 1. Choco Bio 6,7,8. Lait Bio 7. Fruit.	Eau. Sandwich 1,3,6,7,8,11. Beurre 7, Yaourt nature 7, Fruit.	Eau. Pain gris 1. Sirop de liège. Lait bio 7. Fruit.	Holidays
MARDI	Eau. Pistolet 1,6. Beurre, Riz au lait 7. Fruit.	Eau. Céréales 1. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Piccolo gris 1,6. Tzatziki 7. Fruit.	
MERCREDI	Eau. 6 céréales 1,6. Filet de dinde. Lait Bio 7. Fruit.	Eau. Pain gris 1. Oeufs durs 3. Fromage blanc 7. Carotte,	Goûter festif Eau. Gaufre Liégeoise, 1,3,6,7. Lait chocolaté 7. Fruit.	
JEUDI	Eau. Ciabatta 1,6,7,8,11. Mozzarella 7. Tomates cerises, huile d'olive.	Eau. Baguette blanche 1. Confiture bio. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Pain blanc 1. Chanteneige 7. Fruit.	Eau. Sandwich 1,3,6,7,8,11. Beurre 7, Yaourt entier 7. Fruit.
VENDREDI	Goûter de Saint-Nicolas Eau. Spéculoos 1,6. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Cramique 1,3,7. Beurre 7. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Bagnat 1,6. Beurre 7. Emmenthal 7. Fruit.	Eau. Cracottes 1,7. Houmous 11. 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