



Gouters 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.	Eau.	Sandwich 1,3,6,7,8,11.	Beurre 7,	Eau.	Pain gris 1.	Sirop de liège.
	Lait Bio 7.			Yaourt nature 7,			Lait bio 7.		
	Fruit.			Fruit.			Fruit.		
MARDI	Eau.	Pistolet 1,6.	Beurre,	Eau.	Céréales 1.		Eau.	Piccolo gris 1,6.	
	Riz au lait 7.			Lait bio 7.			Tzatziki 7.		
	Fruit.			Fruit.			Fruit.		
MERCREDI	Eau.	6 céréales 1,6.	Filet de dinde.	Eau.	Pain gris 1.	Oeufs durs 3.	Goûter festif	Eau.	
	Lait Bio 7.			Fromage blanc 7.			Gaufre Liègeoise, 1,3,6,7.	Baguette blanche 1.	
	Fruit.			Carotte,			Lait chocolaté 7.	Gouda 7.	
JEUDI	Eau.	Ciabatta 1,6,7,8,11.		Eau.	Baguette blanche 1.	Confiture bio.	Eau.	Pain blanc 1.	Eau.
	Mozzarella 7.			Lait bio 7.			Chanteneige 7.	Sandwich 1,3,6,7,8,11.	Beurre 7,
	Tomates cerises, huile d'olive.			Fruit.			Fruit.	Yaourt entier 7.	Fruit.
VENDREDI	Goûter de Saint-Nicolas	Eau.		Eau.			Eau.	Eau.	
	Spéculoos 1,6.			Cramique 1,3,7.	Beurre 7.		Bagnat 1,6.	Beurre 7.	Cracottes 1,7.
	Lait bio 7.			Lait bio 7.			Emmenthal 7.		Houmous 11.
		Fruit.		Fruit.			Fruit.		Lait bio 7.
Informations Allergènes									
EET									
LEER									
LEEF									

Holidays

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