



Goûters Janvier



	Menu du 12 au 16 janvier		Menu du 19 au 23 janvier		Menu du 26 au 30 janvier		Menu du 2 au 6 février	
LUNDI	Eau		Eau		Eau		Eau	
	Céréales 1 blé		Pain 6 céréales 1blé,6	Beurre 7	Pain Viking 1blé,7	Salade de thon 3,4,10	Cracottes 1blé, 7	Choco bio 6,7,8
	Lait bio 7		Riz au lait 7		Lait bio 7		Lait bio 7	
MARDI	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
	Eau		Eau		Eau		Eau	
	Baguette blanche 1 blé		Piccolo 1blé,6		Grissini au pesto 1blé,7		Ciabatta 1blé,7	Tapenade de tomates.
MERCREDI	Philadelphia 7		Kiri 7		Chanteneige 7		Mini mozzarella 7	
	Fruit		Fruit		Carotte.		Concombre	
	Eau		Eau		Eau		Eau	
	Pain gris 1blé	Filet de dinde	Pistolet gris 1blé		Craquelin 1blé,3,7	Beurre 7	Sandwich 1blé,3,7	
	Lait bio 7		Fromage blanc, coulis de fruits. 7		Lait bio 7		Gouda 7	
	Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
JEUDI	Eau		Eau		Eau		Eau	
	Sandwich 1blé,3,7	Beurre 7	Ciabatta 1blé,7		Baguette blanche 1blé		Bagnat 1blé	Saucisson de jambon
	Yaourt entier 7		Mozzarella 7		Emmental 7		Lait bio 7	
VENDREDI	Carotte		Duo d'olives.		Fruit		Fruit	
	Eau		Eau		Eau		Eau	
	Pain blanc 1blé	Sirop de liège	Pain blanc 1blé	Confiture bio	Pain blanc 1blé	Confiture bio	Pain gris 1blé	Beurre 7
	Lait bio 7		Lait bio 7		Lait bio 7		Yaourt entier 7	
	Fruit		Fruit		Fruit		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