



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
Céréales 1 blé
Lait bio 7
Fruit

Eau
Pain 6 céréales 1blé,6 Beurre 7
Riz au lait 7
Fruit

Eau
Pain Viking 1blé,7 Salade de thon 3,4,10
Lait bio 7
Fruit

Eau
Cracottes 1blé, 7 Choco bio 6,7,8
Lait bio 7
Fruit

MARDI

Eau
Baguette blanche 1 blé
Philadelphia 7
Fruit

Eau
Piccolo 1blé,6
Kiri 7
Fruit

Eau
Grissini au pesto 1blé,7
Chanteneige 7
Carotte.

Eau
Ciabatta 1blé,7 Tapenade de tomates.
Mini mozzarella 7
Concombre

MERCREDI

Eau
Pain gris 1blé Filet de dinde
Lait bio 7
Fruit

Eau
Pistolet gris 1blé
Fromage blanc, coulis de fruits. 7
Fruit

Eau
Craquelin 1blé,3,7 Beurre 7
Lait bio 7
Fruit

Eau
Sandwich 1blé,3,7
Gouda 7
Fruit

JEUDI

Eau
Sandwich 1blé,3,7 Beurre 7
Yaourt entier 7
Carotte

Eau
Ciabatta 1blé,7
Mozzarella 7
Duo d'olives.

Eau
Baguette blanche 1blé
Emmental 7
Fruit

Eau
Bagnat 1blé Saucisson de jambon
Lait bio 7
Fruit

VENDREDI

Eau
Pain blanc 1blé Sirop de liège
Lait bio 7
Fruit

Eau
Pain blanc 1blé Confiture bio
Lait bio 7
Fruit

Eau
Pain blanc 1blé Confiture bio
Lait bio 7
Fruit

Eau
Pain gris 1blé Beurre 7
Yaourt entier 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