



Gouters



	Menu du 09 au 13 février	Menu du 23 au 27 février	Menu du 2 mars au 6 mars	Menu du 09 au 13 mars
LUNDI	Eau. Grissini 1lblé,7. Chanteneige 7. Carotte.	Eau. Pain blanc 1 blé. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Confiture bio Pain gris 1 blé. Cheddar 7. Carotte.	Eau. Céréales 1 blé. Lait bio 7. Fruit.
MARDI	Eau. Baguette blanche 1 blé. Beurre 7. Pudding vanille 7. Fruit.	Eau. Ciabatta 1 blé,7. Mozzarella 7. Olives vertes et noires, huile d'olive bio.	Eau. Cracottes 1 blé,7. Sirop de Liège.	Eau. Pain blanc 1 blé. Kiri 7. Fruit.
MERCREDI	Eau. Pancakes 1 blé,3,7. Sucre de canne Lait fraise 7. Fruit.	Eau. Sandwich 1 blé,3,7. Œuf 3. Yaourt entier 7. Fruit.	Eau. Baguette blanche 1 blé. Beurre 7. Yaourt entier 7. Fruit.	Eau. Ciabatta 1lblé,3,7. Houmous 11. Lait bio 7. Fruit.
JEUDI	Eau. Céréales 1 blé. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Cramique 1lblé,3,7. Beurre7. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Bagnat 1lblé,6. Fromage blanc à la ciboulette. 7. Fruit.	Eau. Pain 6 céréales 1lblé,6. Pâte à tartiner bio 6,7,8. Lait bio 7. Fruit.
VENDREDI	Eau. Pain gris 1 blé. Gouda 7. Fruit.	Eau. Pain 6 céréales 1lblé,6. Jambon de poulet Lait bio 7. Fruit.	Eau. Pistolet 1lblé,6. Saucisson de jambon. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Sandwich 1 blé,3,7. Beurre 7. Yaourt entier 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