



# Gôûters



## 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 1blé,7.  
Chanteneige 7.  
Carotte.

Eau.  
Pain blanc 1 blé. Confiture bio  
Lait bio 7.  
Fruit.

Eau.  
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.  
Lait bio 7.  
Fruit.

Eau.  
Pain blanc 1 blé.  
Kiri 7.  
Fruit.

MERCREDI

Eau. **Goûter spécial**  
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 1blé,3,7. Houmous 11.  
Lait bio 7.  
Fruit.

JEUDI

Eau.  
Céréales 1 blé.  
Lait bio 7.  
Fruit.

Eau.  
Cramique 1blé,3,7. Beurre7.  
Lait bio 7.  
Fruit.

Eau.  
Bagnat 1blé,6.  
Fromage blanc à la ciboulette. 7.  
Fruit.

Eau.  
Pain 6 céréales 1blé,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 1blé,6. Jambon de poulet  
Lait bio 7.  
Fruit.

Eau.  
Pistolet 1blé,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