



Gouters



Menu du 16 au 20 mars



Menu du 23 au 27 avril



Menu du 13 au 17 avril



Menu du 20 au 24 avril

LUNDI

Eau.
Cracottes 1 blé,7. Confiture bio.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Pistolet blanc 1 blé, 6. Beurre 7.
Fromage blanc 7.
Fruit.

Eau.
Pain gris 1 blé. Sirop de Liège.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Céréales 1.
Lait bio 7.
Fruit.

MARDI

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

Eau.
Pain 6 céréales 1 blé,6.
La vache qui rit 7.
Fruit.

Eau.
Bagnat 1blé,6. Huile d'olive.
Tomme blanche 7.
Fruit.

Eau.
Petit beurre 1blé,3,7.
Yaourt entier 7.
Fruit.

MERCREDI

Eau.
Baguette blanche 1 blé. Jambon de dinde.
Lait bio 7.
Carotte.

Goûter festif
Eau.
Cake 1 blé,3,7.
Lait chocolaté 7.
Fruit.

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

Eau.
Sandwich 1blé,3,7. Beurre 7.
Riz au lait 7.
Fruit.

JEUDI

Eau.
Sandwich 1blé,3,7. Beurre 7.
Yaourt entier aux spéculoos 1 blé,6,7.
Fruit.

Eau.
Focaccia au romarin 1blé.
Mozzarella 7.
Olives vertes et tomates cerises.

Eau.
Pain blanc 1blé. Saucisson de jambon.
Yaourt entier 7.
Fruit.

Eau.
Grissini 1,7.
Chanteneige 7.
Fruits.

VENDREDI

Eau.
Pain gris 1blé. Œuf 3.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Pain Blanc 1blé.
Gouda 7.
Fruit.

Eau.
Ciabatta 1blé,7. Houmous 5,8,11.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Baguette blanche 1 Confiture bio.
Lait bio 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