



# Gôûters



Menu du 27 avril au 1 mai



Menu du 4 au 8 mai



Menu du 11 au 15 mai



Menu du 18 au 22 mai

LUNDI

Eau.  
Pain gris 1 blé. Saucisson de jambon.  
Lait Bio 7.  
Fruit.

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

Eau.  
Pain gris 1 blé. Pâtes à tartiner bio 6,7,8.  
Lait Bio 7.  
Fruit.

Eau.  
Pain blanc 1 blé. Filet de poulet 7.  
Lait Bio 7.  
Concombre.

MARDI

Eau.  
Pistolet blanc 1 blé,6.  
Emmenthal 7.  
Carotte.

Eau.  
Ciabatta 1 blé,3,7. Huile d'olive extra vierge.  
Mozzarella 7.  
Tomates cerises.

Eau.  
Baguette blanche 1blé. Œufs 3.  
Yaourt entier 7.  
Fruit.

Eau.  
Piccolo gris 1 blé,6. Beurre 7.  
Yaourt entier 7, coulis de fruits.  
Fruit.

MERCREDI

Eau.  
Pain Blanc 1 blé. Confiture bio.  
Lait Bio 7.  
Fruit.

Eau.  
Pain 6 céréales 1 blé,6.  
Philadelphia 7.  
Fruit.

Eau.  
Craquelin 1blé,3,7. Beurre 7.  
Lait Bio. 7  
Fruit.

Eau.  
Bagnat Houmous 11 blé.  
Lait Bio 7.  
Fruits.

JEUDI

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

Eau.  
Baguette blanche 1 blé.  
Tzatziki 6,7,12.  
Fruit.

Congé Holliday

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

VENDREDI

Congé Holliday

Eau.  
Cracottes 1 blé,7. Sirop de liège.  
Lait Bio 7.  
Fruit.

Eau.  
Grissini 1 blé,3,6,7,8,10,11.  
Cantafrais 7.  
Fruit.

Eau.  
Pain 6 céréales 1 blé,6.  
Gouda 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