



Gouters



	Menu du 28 septembre au 01 octobre	Menu du 05 octobre au 08 octobre	Menu du 12 au 16 octobre	Menu du 19 au 23 octobre
LUNDI	Eau Pain gris 1 blé Fromage blanc 7 Miel Fruit	Eau Céréales 1 orge Lait 7 Fruit	Eau Cracottes 1 blé,7 Confiture d'abricots Lait 7 Fruit	Eau Céréales 1 orge Lait 7 Fruit
MARDI	Eau. Baguette blanche 1 blé Tapenade de carottes 7 Lait 7 Fruit	Eau Pain gris Pâte à tartiner 6,7,8 Lait 7 Fruit	Eau Pain 6 céréales 1 blé - seigle- orge- épeautre, 6 Jambon de poulet 7 Lait 7 Fruit	Eau Ciabatta 1blé - orge, 7 Pesto maison 3,7 Mozzarella 7 Concombre
MERCREDI	Eau Grissini 1 blé,7 Philadelphia 7 Fruit	Eau Ciabatta 1 blé - orge, 7 Huile d'olive Mozzarella 7 Tomates cerises	Eau Baguette blanche 1 Kiri. 7 Fruit	Eau American pancakes.1 blé,3,7 Coulis de fruits des bois Lait chocolaté 7 Fruit
JEUDI	Eau Sandwich 1 blé,3,7 Beurre 7 Yaourt 7 Coulis de fruits rouges Fruit	Eau Piccolo 1 blé Riz au lait 7 Fruit	Eau Bagnat 1 blé,6 Huile d'olive Tzatziki 7,12 Fruit	Eau Pain gris 1 blé Sirop de Liège Lait 7 Fruit
VENDREDI	Eau Pain 6 céréales 1 blé - seigle- orge- épeautre, 6 Filet de dinde Lait 7 Fruit	Eau Pain blanc 1 blé Beurre 7 Yaourt 7 Purée maison mangue - banane Fruit	Eau Craquelin 1,3,7 Beurre 7 Lait 7 Fruit	Eau Sandwich 1 blé,3,7 Gouda 7 Fruit
Ingrédients bio: Carotte - Lait - Yaourt - Pomme - Banane bio ou Fairtrade - Huile d'olive - Confiture - Pâte à tartiner.				

EET

LEER

LEEF

Informations Allergènes

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