



Goûters



	Menu du 30 septembre au 4 octobre	Menu du 07 au 11 octobre	Menu du 14 au 18 octobre	Menu du 21 au 25 octobre
LUNDI	Eau. Pain blanc 1. Beurre 7. Fromage blanc 7. Fruit.	Eau. Céréales 1. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Bagnat 1,6. Oeufs durs 3. Yaourt entier 7. Fruit.	Eau. Céréales 1. Lait bio 7. Fruit.
MARDI	Eau. Sandwich 1,3,6,7,8,11. Confiture bio Lait bio 7 Fruit.	Eau. Ciabatta 1,6. Mozzarella 7. Olives, tomates cerises, huile d'olive.	Eau. Pain gris 1. Jambon cuit 1,6,7,8,9,10. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Pistolet 1,6. Mozzarella 7. Tomates cerises, huile d'olive.
MERCREDI	Eau. Waldkorn 1,6. Gouda 7. Carotte.	Eau. Piccolo Choco Bio. 6,7,8 Lait bio 7. Fruit.	Eau. Baguette blanche 1. Kiri 7. Concombre.	Eau. Donut pink fraise 1,3,6,7,8. Lait chocolaté 7. Fruit.
JEUDI	Eau. Baguette blanche 1. Filet de dinde Lait bio 7 Fruit.	Eau. Pain gris 1. Beurre 7. Riz au lait 7. Fruit.	Eau. Pain blanc 1. Tzatziki 7,12. Fruit.	Eau. Pain blanc 1. Sirop de Liège. Lait bio 7. Fruit.
VENDREDI	Eau. Grissini 1,3,6,7,8,10,11. Philadelphia 7. Fruit.	Eau. Cracottes 1,7. Miel bio Lait bio 7. Fruit.	Eau. Craquelin 1,3,7. Beurre 7. Lait bio 7. Fruit.	Eau. Sandwich 1,3,6,7,8,11. Beurre 7. Yaourt entier 7. Fruit.

Informations allergènes et traces éventuelles

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

EET

LEER

LEEF