



Goûters Novembre



Menu du 04 au 08 novembre



Menu du 11 au 15 novembre



Menu du 18 au 22 novembre



Menu du 25 au 29 novembre

LUNDI

Eau.
Grissini 1,3,6,7,8,10,11.
Chanteneige 7.
Concombre.

Eau.
Cracottes 1,7. Choco bio 6,7,8.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Céréales 1.
Lait bio 7.
Fruit.

MARDI

Eau.
Pain blanc 1. Jambon de dinde.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Pain blanc 1.
Brie 7.
Carotte.

Eau.
Pain gris 1.
Philadelphia 7.
Fruit.

MERCREDI

Eau.
Pain gris 1. Confiture bio.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Bagnat 1,6. Beurre 7.
Yaourt entier 7.
Fruit.

Eau.
Sandwich 1,3,6,7,8,11. Beurre 7.
Yaourt entier 7.
Fruit.

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

JEUDI

Eau.
Céréales 1.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Ciabatta 1,6,7,8,11. Tapenade de tomates.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Baguette blanche 1. Salade de thon 1,3,4,10.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Ciabatta 1,6,7,8,11.
Mozzarella 7.
Tomates cerises.

VENDREDI

Eau.
Baguette blanche 1.
Mozzarella 7.
Olives, tomates cerises, huile d'olive.

Eau.
Waldkorn 1,6. Confiture bio.
Lait bio 7.
Fruit.

Eau.
Pain gris 1.
Gouda 7.
Fruit.

Eau.
Pain blanc 1. Sirop de Liège.
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