MENUS DU 14 AU 20 OCTOBRE 2024														
	ADACHIDEC	CELEDI	CDLICTACEC	FRUITS A	CHITEN	LAIT	LLIDINI	MOLLUCOLIE	MOUTABBE	ŒUE.	DOICCON	CECANAE	SOLA	CLUSTEC
Entrées	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Chou chinois sauce sucrée					0	0			×	0			X	
Soupe à l'ail						×								
Coleslow			+			×				×				
Colesiow			+											
Salade Tunisienne (cube de concombre/poivrons/pomme)														
Œuf de dragon mayonnaise						×				×				
				FRUITS A							1			
Plats	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTARDE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Samoussa et nems de légumes		0	0	0	X	0			0	×		0	×	
Riz BIO cantonais						0				×				
Cassoulet														
Cassoulet à la saucisse végétale		0		0	0				0			0	0	
Fish and chips with sauce British					X	0				0	×		0	
Potatoes														
Tajine d'agneau avec sa semoule BIO					X									
Tajine aux légumes														
Araignée de porc					X									
Boulettes végétales		0			X	0				0	0		0	
Purée de Potimarron ensorcelée						×								
Framaga at Dassarts	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS A COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUE	MOUTABBE	ŒUF	POISSON	SESAME	SOJA	SULFITES
Fromage et Desserts Crème dessert à la vanille	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	COQUE	GLOTEN	X	LUPIN	MOLLOSQUE	INIOUTANDE	LEOF	POISSON	SESAIVIE	JOJA	SULFILES
Raisin														
Monts de Lacaune				0		x			0	×				+
Compote pomme/fraise														
Petit suisse aux fruits					1	×								
Ananas														
Yaourt nature sucré						X								
Banane Bio														
Gouda à la coupe						X								
Pomme de la belle au bois dormant														
	1													

X	Allérgène présent
0	Trace éventuelle présente