

Cuisine intercommunale

Semaine du 4 au 8 octobre 2021

| | Lundi | Aller-gènes | Mardi | Aller-gènes | Mercredi | Aller-gènes | Jeudi | Aller-gènes | Vendredi | Aller-gènes |
|--------------|--|----------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------------|-------------|--|-------------|--------------------------------|-------------|
| Hors d'œuvre | Pamplemousse* | | Salade de pépinettes | moutarde gluten | Médailon de surimi | | Soupe à la patate douce mimolette râpée | | Betteraves | |
| Plat garni | Crêpes au fromage | | Poisson pané | gluten poisson œuf | Pavé végétal | | Filet de poisson | poisson | Riz * cantonnais végétarien | œuf |
| Légumes | Brocolis* p. de terre* béchamel* | lait gluten | Carottes* salsifis | | Pâtes spirales au gruyère* | lait | Purée au potimaron | lait | | |
| Laitage | Yaourt aromatisé* | lait | Camembert | lait | | | | | Tomme de brebis* | lait |
| Dessert | | | Pomme* | | Raisin noir* | | Jus d'orange | | Banane | lait |

(BBC) : bleu blanc cœur est une association privilégiant une alimentation basée sur l'herbe et les graines de lin oléagineux, par conséquent plus riche en OMEGA "

Toutes les viandes sont d'origine française.

* aliment bio

Affichage des 14 allergènes : Moutarde, crustacés, Poisson, œufs, soja, arachide, fruits à coque, sulfites, lait, lupin, graines de sésame, mollusques, céréales contenant du gluten, céleri.