

Cuisine intercommunale

3

Semaine du 20 au 24 septembre 2021

repas végétarien

	Lundi	Aller-gènes	Mardi	Aller-gènes	Mercredi	Aller-gènes	Jeudi	Aller-gènes	Vendredi	Aller-gènes
Hors d'œuvre	Ananas		Salade de boulgour	moutarde gluten	Pâté de campagne <small>crêche : betteraves</small>		Tomate*	moutarde	Melon	
Plat garni	Chile sean carne		Sauté de dinde		Gratin de chou fleur* pommes de	lait glutes	Poisson meunière <small>crêche : poisson blc</small>	gluten œuf poisson	Lasagnes* maison	gluten œuf
Légumes			Poêlée de légumes		terre* aux dés de viande		Jardinière de légumes* maison		Salade verte*	moutarde
Laitage	Crème dessert vanille*	lait	Brie*	lait			Emmental*	lait	Fromage blanc*	lait
Dessert			Raisin*		Plateau de fruits*		Grillé aux pommes <small>crêche : fruit</small>			

Chaque semaine un pain bio et un pain de campagne sont proposés.

(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.