

Allergènes - Les GOÛTERS Moyens-Grands

Ces Goûters sont validés par Fanny PREVOND notre Diététicienne, ils peuvent être modifiés en fonction des contraintes ou opportunités de la Saison

Nous ne pouvons pas vous garantir à 100% de la composition d'un plat, la liste des allergènes est à titre indicatif

MENUS DU MOIS DE MARS 2023	Semaine 10		Semaine 11		Semaine 12		Semaine 13			
	lundi 6 mars	Allergènes	mardi 7 mars	Allergènes	mercredi 8 mars	Allergènes	jeudi 9 mars	Allergènes	vendredi 10 mars	Allergènes
	Petit Suisse Nature	1-	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-	Fromage Blanc Nature	1-	La Dent du Chat BIO	1-	Fromage Blanc Nature	1-
	Cake Marbré	1-2-3-7-	Gâteau Roulé à la Confiture	1-2-3-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-
	Compote Pomme-Banane BIO	--	Pomme BIO de Cercier	--	Confiture Lezsaisons	--	Compote de Pommes BIO	--	Banane BIO des Antilles	--
	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Nature	1-	Fromage Blanc Nature	1-	Comté BIO AOP	1-	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-
	Pain BIO	2-	Muffin aux Framboises	1-2-3-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-
	Confiture Lezsaisons	--	Compote Pomme-Banane BIO	--	Pomme BIO de Cercier	--	Compote de Pommes BIO	--	Orange	--
	Petit Suisse Nature	1-	Chocolat Noir à Tartiner	1-7-	Yaourt Nature BIO de Minzier	1-	Meule de Savoie	1-	Fromage Blanc Nature	1-
	Génoise Poire & Chocolat	1-2-3-7-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Brioche Tressé	1-2-3-
Compote Pomme-Banane BIO	--	Banane BIO des Antilles	--	Confiture Lezsaisons	--	Pomme BIO de Cercier	--	Compote de Pommes BIO	--	
Yaourt Nature BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Nature	1-	Camembert	1-	Chocolat à Croquer	1-7-	Fromage Blanc Nature	1-	
Pain BIO	2-	Cake au Citron	1-2-3-	Pain BIO	2-	Pain BIO	2-	Sablé Vanille	1-2-3-	
Pomme BIO de Cercier	--	Compote Pomme-Banane BIO	--	Banane BIO des Antilles	--	Compote de Pommes BIO	--	Banane BIO des Antilles	--	

ALLERGENES	Lait	Gluten	Œuf	Poisson	Crustacé	Mollusque	Soja	Céleri	Arachide	Moutarde	Fruit à Coque	Sésame	Lupin	Sulfites
N°	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14