



## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## DEJEUNER

Lundi 24 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Veloute de courge au cerfeuil et vache qui rit		X				X								
Saute de dinde mixee (bebe)														
Saute de dinde noix de cajou		X		X	X	X			T	T		T	X	X
Puree carotte bio maison (bebe)														
Semoule de ble bio (couscous)					X									
Puree pdt maison pour bebe														
Fromage blanc						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme prunes maison (creche et bebe)														

Mardi 25 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Pizza fromage entree					X	X								
Omelette nature										X				
Saute de porc mixee (bebe)														
Epinards haches bechamel		X			X	X				T		T		









## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Coeur de savoie meule tarentaise							X							
Petits suisses nature							X							
Banane														
Compote pomme poire maison (creche et bebe)														

### Mercredi 04 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Creme dubarry		T	T	T	X	X	T	T	T	X	T		T	
Poelee de legumes emince de poulet					X	X								X
Saute de poulet mixes (bebe)														
Coquillettes					X					X				
Puree de potimarron bio maison (bebe)														
Puree pdt maison pour bebe														
Beaufort						X								
Yaourt nature						X								
Compote pomme myrtille maison (creche et bebe)														
Poire de savoie														

### Jeudi 05 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Hachis parmentier a la courge		X				X								X
Omelettes mixee (bebe)										X				
Tarte aux epinards		X		T	X	X				X			T	















## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.
- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.
- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

Puree de patate douce bio maison (bebe)														
Comte a la coupe						X								
Fromage blanc						X								
Compote pomme framboise maison (creche et bebe)														
Orange														

### Mercredi 18 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Betteraves a la ciboulette									X					X
Filet de poulet fleur de thym					X					T		T		X
Saute de poulet mixes (bebe)														
Petits pois jeunes carottes		X				X								
Puree de petits pois maison (bebe)		X												
Puree pdt maison pour bebe														
Camembert						X								
Yaourt nature						X								
Cake au chocolat (moule alu)					X	X				X		T	X	
Compote pomme abricots maison (creche et bebe)														

### Jeudi 19 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Creme dubarry		T	T	T	X	X	T	T	T	X	T		T	
Saute de boeuf au curry		X			X	X			X	T		T	X	





## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## GOUTER

Lundi 24 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Orange														

Mardi 25 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Petits suisses nature						X								

Mercredi 26 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Yaourt nature						X								

Jeudi 27 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Lait						X								

Vendredi 28 Février 2020





## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## GOUTER

Lundi 02 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Pomme de savoie scolaire														

Mardi 03 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Fromage blanc						X								

Mercredi 04 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Saint moret						X								

Jeudi 05 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Kiwi														

Vendredi 06 Mars 2020







## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## GOUTER

Lundi 09 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Yaourt nature						X								

Mardi 10 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Saint bricet						X								

Mercredi 11 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Orange														

Jeudi 12 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Banane														

Vendredi 13 Mars 2020





## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## GOUTER

Lundi 16 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Yaourt nature						X								

Mardi 17 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Petits suisses nature						X								

Mercredi 18 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Banane														

Jeudi 19 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Pomme de savoie scolaire														

Vendredi 20 Mars 2020





## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## COLLATION

Lundi 24 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									

Mardi 25 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Pain d'epices					X									

Mercredi 26 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									

Jeudi 27 Février 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
CEREALS RICE KRISPIES					X									

Vendredi 28 Février 2020





## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## COLLATION

Lundi 02 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									

Mardi 03 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Brioche					X	X				X				

Mercredi 04 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									

Jeudi 05 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Galette bretonne				T	X	X				X			T	

Vendredi 06 Mars 2020







## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## COLLATION

Lundi 09 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									

Mardi 10 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Cracottes					X	X								

Mercredi 11 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									

Jeudi 12 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Fromage blanc						X								

Vendredi 13 Mars 2020





## ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS FABRIQUES PAR LA CUISINE CENTRALE D'ANNECY

### Attention :

- Les allergènes présents sous forme de traces ne sont pas identifiés dans ce tableau.
  - Les aliments servis par la restauration municipale d'Annecy peuvent contenir d'autres catégories d'allergènes non identifiés par nos services.
- Pour plus d'informations, prenez contact avec notre service qualité au 04 80 48 06 50.

- Les sauces vinaigrettes qui accompagnent les hors d'oeuvre sont fabriquées dans la cuisine satellite attenante à la salle de restaurant de l'établissement. C'est la cuisinière sur place qui les prépare juste avant le service --> allergène possible : moutarde, fruits à coque, sésame.

- Le pain est livré directement par les boulangers de quartiers --> allergènes possibles : gluten, sésame, lupin, fruits à coque.

- En cas de rupture d'approvisionnement par nos fournisseurs, la cuisine centrale se réserve le droit de servir un menu de secours en remplacement du menu prévu --> allergènes possibles : anhydride sulfureux et sulfites, moutarde, oeufs, soja, gluten, céleri, lait, poisson. Merci de votre compréhension.

## COLLATION

Lundi 16 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									

Mardi 17 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Brioche					X	X				X				

Mercredi 18 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Baguette					X									

Jeudi 19 Mars 2020

	ARACHIDES	CELERI	CRUSTACES	FRUITS À COQUE	GLUTEN	LAIT	LUPIN	MOLLUSQUES	MOUTARDE	OEUFS	POISSONS	SESAME	SOJA	SULFITES
Galette bretonne				T	X	X				X			T	

Vendredi 20 Mars 2020

