

Date menu	Famille recette	Nom recette	Oeuf	Produits laitiers	Poisson	Crustace	Arachide	Noix	Sesame	Gluten	Soja	Celeri	Moutarde	Sulfite
	DESSERT	Yaourt		<input checked="" type="checkbox"/>										

Les recettes sont elaborees dans une cuisine utilisant les allergenes a declaration obligatoire, et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles

Date menu	Famille recette	Nom recette	Oeuf	Produits laitiers	Poisson	Crustace	Arachide	Noix	Sesame	Gluten	Soja	Celeri	Moutarde	Sulfite
	Dessert	Compote Granola (Yaourt, muesli, fruits, miel)		<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>				

Les recettes sont elaborees dans une cuisine utilisant les allergenes a declaration obligatoire, et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles

Date menu	Famille recette	Nom recette	Oeuf	Produits laitiers	Poisson	Crustace	Arachide	Noix	Sesame	Gluten	Soja	Celeri	Moutarde	Sulfite
-----------	-----------------	-------------	------	-------------------	---------	----------	----------	------	--------	--------	------	--------	----------	---------

LUNDI
09.10.2017

Entrée	Celeris mayonnaise	<input checked="" type="checkbox"/>											<input checked="" type="checkbox"/>	
	Salade verte et maïs												<input checked="" type="checkbox"/>	
Plat principal	Escaloppe de volaille sauce													
	tomate													
Accompagnement	Haricots verts													
	Pâtes								<input checked="" type="checkbox"/>					
Dessert	Yaourt		<input checked="" type="checkbox"/>											

MARDI
10.10.2017

Entrée	Soupe de volaille													
	et quenelle								<input checked="" type="checkbox"/>					
Plat principal	Sauté de porc													
	Boulettes de dinde	<input checked="" type="checkbox"/>												
Accompagnement	Saute de epinard		<input checked="" type="checkbox"/>											
	Cubes de pomme de terre													
Dessert	Fromage + Banane		<input checked="" type="checkbox"/>											

MERCREDI
11.10.2017

Entrée	Salade de cruditees + Mozzarella		<input checked="" type="checkbox"/>										<input checked="" type="checkbox"/>	
--------	-------------------------------------	--	-------------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	-------------------------------------	--

Date menu	Famille recette	Nom recette	Oeuf	Produits laitiers	Poisson	Crustace	Arachide	Noix	Sesame	Gluten	Soja	Celeri	Moutarde	Sulfite
	Plat principal	Rôti de bœuf												
	Accompagnement	Puree de brocolis		<input checked="" type="checkbox"/>										
	Dessert	Cake	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>				

JEUDI
12.10.2017

Entrée	Crème de pomme de terre et epinard		<input checked="" type="checkbox"/>											
Plat principal	Champignons fromage Poivron farcis		<input checked="" type="checkbox"/>											
Accompagnement	Riz													
Dessert	Yaourt aux fruits		<input checked="" type="checkbox"/>											

VENDREDI
13.10.2017

Entrée	Betterave vinaigrette Salade quinoa												<input checked="" type="checkbox"/>	
Plat principal	Filet de poisson sauce tomate Pate Bolognaise + gruyère	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>						<input checked="" type="checkbox"/>				
Accompagnement	Boulgour									<input checked="" type="checkbox"/>				

Date menu	Famille recette	Nom recette	Oeuf	Produits laitiers	Poisson	Crustace	Arachide	Noix	Sesame	Gluten	Soja	Celeri	Moutarde	Sulfite
	Accompagnement													
	Dessert	Pasteque												

Les recettes sont elaborees dans une cuisine utilisant les allergenes a declaration obligatoire, et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles

Date menu	Famille recette	Nom recette	Oeuf	Produits laitiers	Poisson	Crustace	Arachide	Noix	Sesame	Gluten	Soja	Celeri	Moutarde	Sulfite
	Accompagnement	Choux fleur												
	Dessert	Yaourt		<input checked="" type="checkbox"/>										
		Compote												

Les recettes sont elaborees dans une cuisine utilisant les allergenes a declaration obligatoire, et au cours du service, il y a des contaminations potentielles par l'utilisation des ustensiles

