

ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN
Le 12/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Camembert Bio	Camembert	Lait
Gratin de gnocchis à la provençale	Gnocchis, Ratatouille , Ail, Carotte, Tomate, Eau, Muscade, Oignon, Sucre semoule, Fromage, Mozzarella, Farine de blé, Huile, Sel fin	Gluten, Lait
Haricots verts Bio	Haricot vert	
Pomme Bio	Pomme	
Vinaigrette aux oignons rouges	Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Oignon rouge, Eau	Moutarde, Sulfites

ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN
Le 14/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
Clémentine	Clémentine	
Filet de lieu noir	Lieu noir	Poissons
Oeuf dur	Oeuf dur	Oeufs
Pâté de campagne Label Rouge	Pâté de campagne	Gluten, Lait, Oeufs
Riz IGP créole	Sel fin, Riz de Camargue	
Saint Môret Bio	Spécialité fromagère	Lait
Sauce mayonnaise	Mayonnaise	Moutarde, Oeufs, Sulfites
Sauce romarin	Tomate, Oignon, Poivre blanc, Sel fin, Romarin, Farine de blé, Huile, Eau, Fumet de poisson	Gluten, Poissons

ECOLE ST JULIEN EN ST ALBAN
Le 15/11/2024

Plats	Ingrédients	Allergènes
CC Garniture Fajitas (égrainé de pois Bio, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)	Haché végétal, Sel fin, Poivre blanc, Tomate, Mélanges d'épices, Tomate, Poivron mélange, Oignon, Farine de blé, Huile, Maïs	Gluten, Sésame
Cake aux pépites de chocolat du chef	Sucre semoule, Oeuf liquide entier, Chocolat noir, Fromage blanc, Levure chimique/Bicarbonate, Huile, Farine de blé	Gluten, Lait, Oeufs, Soja, Sulfites
Garniture Fajitas (égrainé de boeuf, maïs et sauce tomate aux épices mexicaine)	Egrené au boeuf, Sel fin, Poivre gris, Tomate, Mélanges d'épices, Tomate, Poivron mélange, Oignon, Farine de blé, Huile, Maïs	Gluten, Sésame
Salade verte	Salade et mélange de salade	
Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette	Fromage blanc, Sel fin, Moutarde, Vinaigre de vin, Huile, Ciboulette, Eau	Lait, Moutarde, Sulfites
Wrap	Tortilla/Wrap	Gluten, Moutarde, Sulfites
Yaourt vanille Bio	Yaourt aromatisé	Lait