

# Allergènes - Les Goûters Centres de loisirs & Péricolaires

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	10 Semaine	lundi 6 mars	Allergènes	mardi 7 mars	Allergènes	mercredi 8 mars	Allergènes	jeudi 9 mars	Allergènes	vendredi 10 mars	Allergènes
		Cake Marbré	1-2-3-7-	Gâteau Roulé à la Confiture	1-2-3-	Pain BIO Chocolat au Lait à Tartiner Leztroy	2- 1-7-	Pain BIO Pâte de Fruit BIO	2- --	Meringue Banane BIO des Antilles	3- --
	11 Semaine	lundi 13 mars	Allergènes	mardi 14 mars	Allergènes	mercredi 15 mars	Allergènes	jeudi 16 mars	Allergènes	vendredi 17 mars	Allergènes
		Pain BIO Confiture Lezaisons	2- --	Muffin aux Framboises	1-2-3-	Carrot Cake	1-2-3-7- 11-	Barre de Céréales Leztroy Noisette & Chocolat	1-2-3-7-8- 11-12	Langue de Chat Orange	1-2-3- --
	12 Semaine	lundi 20 mars	Allergènes	mardi 21 mars	Allergènes	mercredi 22 mars	Allergènes	jeudi 23 mars	Allergènes	vendredi 24 mars	Allergènes
		Génoise Poire & Chocolat	1-2-3-7-	Pain BIO Chocolat Noir à Tartiner Leztroy	2- 1-7-	Barre de Céréales Leztroy Framboise & Chocolat Blanc	1-2-3-7-8- 11-12	Palmier Pomme BIO de Cercier	1-2-3- --	Brioche Tressé	1-2-3-
	13 Semaine	lundi 27 mars	Allergènes	mardi 28 mars	Allergènes	mercredi 29 mars	Allergènes	jeudi 30 mars	Allergènes	vendredi 31 mars	Allergènes
		Génoise aux Amandes	1-2-3-7- 11-	Cake au Citron	1-2-3-	Moelleux au Choclat	1-2-3-7-	Pain BIO Chocolat à Croquer	2- 1-7-	Sablé Vanille Banane BIO des Antilles	1-2-3- --

ALLERGENES	Lait	Gluten	Oeuf	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