



Menu du restaurant scolaire



©www.ClipartsFree.de

Semaine du 12 au 16 Mars 2018.

Lundi 12

Carottes rapées
Pâtes bolognaise
Gruyère râpé
Corbeille de fruits

Mardi 13

Taboulé
Sauté de porc
Petits pois carottes
Yaourt de kerguillet

Jeudi 15

Potage maison
Emincé de poulet
Tandori à la crème
Semoule
Glace

Vendredi 16

Thon et maïs
Goulache de bœuf
Haricots beurre persillés
Plateau de fromages compote

RESTAURANT SCOLAIRE
LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN ⁽¹⁾	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS À COQUE ⁽²⁾	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMÉ	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE	
								LAIT	LACTOSE									
SEMAINE DU 12 au 16 Mars 2018																		
12	Carottes pâtes Bolognaise gruyère fruits		X															
13	Taloulo pooc petit pois / cté yaourt		X							X								FRANCE
15	potage poulet crème semoule		X							X								FRANCE
16	Thon Maïs Boeuf Hariots B. fromage compote									X								FRANCE

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(2) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland