



Menu du restaurant scolaire

Semaine du 19 au 23 Mars 2018.



<u>Lundi 19</u>	<u>Mardi 20</u>	<u>Jeudi 22</u>	<u>Vendredi 23</u>
Rillettes de poulet et cornichons jambon braisé sauce champignons choux fleurs yaourt	<u>Menu du Printemps</u> Râdis beurre Poisson sauce estragon Riz basmati Gâteau banane/chocolat « maison »	Salade composée Rôti de porc de Mur de Bretagne au cidre Macaroni Plateau de fromages Corbeille de fruits	Saucisson omelette Poêlée de légumes Fromage blanc confiture ou sucre

RESTAURANT SCOL

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TR

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (1)	CRUSTACÉS	OEUFs	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		C
								LAIT	LACTOSE	
SEMAINE DU										
19	vilette pde									
	canichons									
	Farfouillon 3.									
	Sauce de pi									
	Che fleurs									
	yaourt									
20	hachis fleure									
	poisson / sauce									
	Quit									
	Sateau / Sauce - doc									
21	Suini / vin / mais									
	pac + cide									
	Pates									
	fromag									
	fruit									
23	saucisson									
	canelle									
	poelde toe									
	fromage Bie									
	confiture									

- (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, no