



Menu du restaurant scolaire



Semaine du 19 au 23 Mars 2018.

Lundi 19

Rillette de poulet
et cornichons
jambon braisé
sauce
champignons
choux fleurs
yaourt

Mardi 20

Menu du Printemps
Radis beurre
Poisson sauce
estragon
Riz basmati
Gateau
banane/chocolat
« maison »

Jeudi 22

Salade composée
Rôti de porc de Mur
de Bretagne au cidre
Macaroni
Plateau de fromages
Corbeille de fruits

Vendredi 23

Saucisson
omelette
Poêlée de légumes
Fromage blanc
confiture ou sucre

RESTAURANT SCOL

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TR

DATE DES ALLERGENES	PRODUIT OU PLAT	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN ⁽¹⁾	SEMAINE DU					
			CRUSTACES	OEUVS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT
19	Filet de poisson							
	Conichoux							
	Tambon 3							
	Sauce (kipi)							
	Crep flèche							
	Yacout							
20	Radicchio							
	Poisson/sautee							
	Riz							
	Gateau/Banane-choc	X						
	Suivi/Printemps	X						
	Pain + cidre							
	Dates							
	Français							
	Fruit							
23	Concolette							
	Poelée leg							
	Fromage Brie							
	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.