



# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 26 au 30 Mars 2018.



<u>Lundi 26</u>	<u>Mardi 27</u>	<u>Jeudi 29</u>	<u>Vendredi 30</u>
Salade de pomme de terre poisson meunière jardinière de légumes yaourt de plumelec médaillé au concours général agricole	Bettes rouges et dés de jambon et emmental Sauté de bœuf à la bourguignone Lentilles Far « maison »	Macédoines Rôti de dinde à la Provençale Riz au curry Plateau de Fromages Corbeille de Fruits	<u>Repas de Pâques</u> <u>A l'envers !</u>  Biscuit poisson compote Gratin de pâtes

# 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 A COQUE (2)	CELERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 26 au 30 Mars 2018																	
26	Salade pot		X	X	X	X											
	poisson et		X		X												UE
	Jardinière							X									
	Fruit																
27	Salade					X											
	saute Boeuf																FRANCE
	lentilles							X									
	fromage							X									
	Far	X		X				X									
29	acedoine			X		X		X									
	Poti Dinde																FRANCE
	Riz	X															
	fromages							X									
	Fruit																
30	Biscuit	X															
	compoto																
	gratin pots	X						X									FRANCE

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

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