



© Can Stock Photo - csp3824075

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 9 AU 13 AVRIL 2018.



	<u>Mardi 10</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
Pomelos ou orange Steack haché Poêlée de légumes Yaourt aromatisé	Salade composée Poulet coco Riz au chorizo Plateau de fromages Gaufre au chocolat	Toast de chèvre chaud de St Aignan Sauté de porc Choux fleurs Corbeille de Fruits	Salade sucrée salée cabillaud sauce ciboulette Pomme de terre glace

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	SÉSAMIE	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE	
								LAIT	LACTOSE									
SEMAINE DU 9 au 13 avril 2018																		
09/04	pommes orange Steau hache pâche légumes ✓ poiret																	FRANCE
10	châtaigne/coucoube sauté poulard riz/chorizo ✓ fromage jambon choco ✓ 11 Tacos/chiens ✓ sauté porc clap de veau fruit			✓	✓													
12																		FRANCE
13	dés far Mai Pomme/des poires carillons sauvage petit glace							✓	✓									

(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