



# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

## SEMAINE DU 4 AU 8 JUIN 2018.



Lundi 4

Carottes râpées et  
radis

Goulash de bœuf

Pâtes farfalle

Crème anglaise

Mardi 5

Thon et maïs

Cuisse de poulet  
lentilles

Fromage blanc à la  
vanille

Jeudi 7

Concombre à la crème

Rôti de porc de Mur  
de Bretagne

riz

cocktails de fruits  
au sirop

Vendredi 8

Saucisson

poisson sauce  
ciboulette

Poêlée de légumes

Plateau de  
fromages

madeleine au  
chocolat

RESTAURANT SCOLAIRE  
LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN <sup>(1)</sup>	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE <sup>(2)</sup>	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMÉ	SULFITES	LUPIN	MOLASQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 4 au 8 juin 2018																	
4/06	caulier/radic				X												
	Goulard boeuf																
	p'tis farfalle	X															
	lentille poêlée							X	X								
5/06	Moni maïs			X													
	poêlée																
	lentille																
	fri. Bé. milles							X	X								
7/06	panembre																
	uème							X	X								
	p'ti porc																
	pif	X															
	caltaït fruits																
8/06	sauces																
	poisson																
	farci rizatello							X	X								
	pôlée légume																
	fromage							X	X								
	Madeleines	X															

(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, pistache, noix de mandarine, noix du Queensland