



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 (1)	CRUSTACÉS	OEUF	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE (2)	CELERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 4 au 8 juin 2018																	
4/06	saute/radi					X											
	Gula du bouill																FRANCE
	Pâtis feuilleté	X															
	Crème anglaise							X	X								
5/06	Trou/Mais					X											
	palet																BRETAGNE
	lentilles																
	Po. B. vaille							X	X								
7/06	épeautre																
	Crème							X	X								
	Pâtis porc																BRETAGNE
	Pâtis	X															
	Confitail/huit																
8/06	Sauces																
	poisson																UE
	Pâtis abricot							X	X								
	Pâtis légumes																
	Pâtis							X	X								
	Madelènes	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, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland