



# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

## SEMAINE DU 11 AU 15 JUIN 2018.



<u>Lundi 11</u>	<u>Mardi 12</u>	<u>Jeudi 14</u>	<u>Vendredi 15</u>
Tomates vinaigrette	Salade composée	<u>GRILLADE PARTY !!!</u>	Tartine
Paupiette de veau	Noix de joue de porc à la moutarde	Melon sandwich chipolata	« maison » au gruyère
Riz	Jardinière de légumes	Chips biscuit	Bœuf braisé
Plateau de fromages	Yaourt		Haricots beurre compote
Corbeille de fruits			

RESTAURANT SCOLAIRE  
LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITÉ 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	MOLLUSQUE	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 11 au 15 juin 2018																	
11/06	Tomate + mayonnaise							✗						✗			
	paupiette veau																
	Riz		✗														UE
	fromage									✗	✗						
	fruit																
12/06	Naïs / sauté		✗	✗													
	Tomate / Desseccato									✗	✗						
	Touf fonct + moutarde													✗			
	Tendinierie																
	Yaourt									✗	✗						UE
14/06	Relax																
	pain / chips		✗														
	Mayo / houmous																
	chips / biscuit		✗		✗									✗			
15/06	prén végé		✗														
	Jambon																
	Salade tomate									✗	✗						
	Boeuf																
	Hamburgers																
	compté																

(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