



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 18 AU

22 JUIN 2018.



Lundi 18

charcuterie

colin aux 3

céréales

ratatouille

Yaourt aux
fruits

BIO

Mardi 19

Œufs durs et
mayonnaise

Jambon

Rösti de légumes

Plateau de fromages
compote

Jeudi 21

Tartine au chèvre de
St Aignan

Viande Haché de
bœuf

Choux fleurs

Corbeille de fruits

Vendredi 22

Crudités

Aiguillettes de
poulet

Semoule

Petits filou 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	OEUFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE ⁽²⁾	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMÉ	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 18 au 22 Juin 2018																	
18	Charcuterie Colombiens nata yaourt																
19	œufs d'œufs Mayonnaise Dés fromage Jambon Rösti							XX	XX								
20	fromages compte									XX							FRANCE
21	Taureau épicé Pain des fleurs Fruits							XX									FRANCE
22	Tomate selée Nasi / riz Poulet Semoule petit flan							XX									FRANCE

(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