



MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 1ER AU

5 OCTOBRE 2018.



<u>Lundi 1er</u>	<u>Mardi 2</u>	<u>Jeudi 4</u>	<u>Vendredi 5</u>
Taboulé BIO	Pomelos ou orange	Salade sucrée salée chipolatas	Carottes râpées
Cordon bleu	Escalope de veau haché	Pâtes et légumes	Dos de cabillaud
Haricots beurre	Pomme de terre de Cleguerec	Mousse au chocolat	riz safrané
Plateau de fromages	Yaourt		plateau de Fromages
Corbeille de fruits			compote

RESTAURANT SCOLAIRE
LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITÉ 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	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 1 ^{er} au 5 octobre 2018.																	
1/10	Tahoulé	X			X												
	london B.	X						X	X								France
	hamburg									X	X						
	fromage																
	fruit																
	the pomelo/orange																
	beau																UE
	pdt	X															
	yaourt							X	X								
4/10	rais / pomme																
	zamboufentil									X	X						
	chipaletas																France
	patis x légumes	X															
	maison char							X	X	X	X						
5/10	cassette + cuvette							X									
	caboud																
	tit + sauce	X								X	X						
	fromage									X	X						
	compote											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