



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	Carottes râpées
Cordon bleu	Escalope de veau	chipolatas	Dos de cabillaud
Haricots beurre	haché	Pâtes et légumes	riz safrané
Plateau de fromages	Pomme de terre de Cleguerec	Mousse au chocolat	plateau de Fromages
Corbeille de fruits	Yaourt		compote

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	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 1 ^{er} au 5 octobre 2018.																	
1/10	Taboulé	x				x											
	London B.	x						x	x								France
	haricots B.																
	fromage							x	x								
	fruit																
2/10	persimmon / orange																
	veau																UE
	pdt	x															
	yaourt							x	x								
4/10	rais / pomme																
	sambor / entol							x	x								
	chipolotas																France
	pdt x légumes	x															
	maison char			x			x	x	x								
5/10	carottes + patate					x											
	cab chaud																
	vit + 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