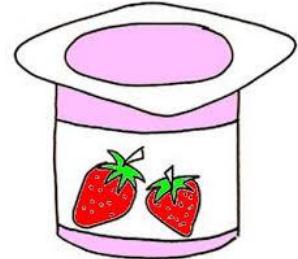




# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

## SEMAINE DU 10 AU 14 SEPTEMBRE 2018.



<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
Salade de tomates BIO de Cleguerec Paupiette de veau Riz basmati Plateau de fromages Corbeille de fruits	Thon et concombre Sauté de Bœuf Poêlée de légumes Crème dessert	Carottes râpées Cuisse de poulet au curry Semoule et légumes Yaourt	Macédoines de légumes Sauté de Porc de Mur de bretagne Haricots beurre Gâteau maison

**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	OEUVRES	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE <sup>(2)</sup>	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMÉ	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 10 au 14 Septembre 2018																	
10/09	Tomate / viquette omelette veau riz fromage fruit			x							x						France
11/09	Thon/ concombre Boeuf poêlée l'og frome dessert			x	x												France
13/09	carotte poulet semelle légume x yaourt							x	x								Butagne
14/09	macaroni mayo poulet pou mardi Biere Gateaux clor			x	x	x	x	x	x		x						Butagne

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(1) Ces cales contiennent des graines de chia et de lin. (2) Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Malabar.