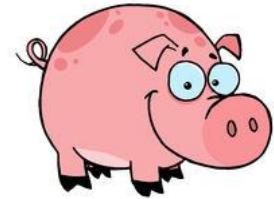


# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 17 au 21 septembre 2018.



<u>Lundi 17</u>	<u>Mardi 18</u>	<u>Jeudi 20</u>	<u>Vendredi 21</u>
Œufs durs Collin sauce estragon Riz et légumes Plateau de Fromages compote	Charcuterie et tomates Escalope Végétale Haricots beurre Sémoule au lait	Maquereaux Jambon grillé gnocchi Fromage de la ferme de Lintan Fruits au sirop	Crudités poulet au lait de coco petits pois fromage blanc vanille

RESTAURANT SCOLAIRE  
LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN <sup>(1)</sup>	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS À COQUE <sup>(2)</sup>	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMÉ	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 17 au 21 Septembre 2018																	
16/09	oeufs			X													
	Colien / Saucisse			X	X			X	X								UE
	riz / Légume	X															
	fromage							X	X								
	Empté									X							
17/09	charcuterie																
	Tomate																
	salade végétale	X						X				X					France
	Haricots bleus																
	Semoule Lait	X						X	X								
18/09	Maquereaux			X													
	Tomates cerises	X															France
	Gnocchi	X															
	fromage									X	X						
	Fruits de mer																
19/09	curdles																
	polet coco								X								Bretagne
	petits pois									X	X						
	fromage ble																

(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