



Menu du restaurant scolaire

Semaine du 12 au 16 Novembre 2018.



Lundi 12

Taboulé
Aiguillettes de poulet
Petits pois carottes
Plateau de fromages clémentine

Mardi 13

Salade sucrée salée
à l'emmental
Pâtes au thon
compote

 **Terres Bleues**
L'artisan glacier breton



Jeudi 15

Menu 100% KLEG

Terrine de cerf de l'auberge de **kerfulus**
Chipolatas de Mr

Le Palud et du Porc du Breuil

Pomme de terre de

Mr Le Nagard

Glace des **Terres Bleues**

Vendredi 16

Potage maison
Jambon braisé
sauce aux champignons
Gratin de choux fleurs
yaourt

RESTAURANT SCOLAIRE
LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN ⁽¹⁾	CRUSTACÉS	OEUVFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE ⁽²⁾	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMID	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRACABILITÉ DE LA VIANDE	
								LAIT	LACTOSE									
SEMAINE DU 12 au 16 Novembre 2018																		
12/11	Triboulié plet p-pois chs fromage élémentaire																	franle
13/11	permet f.fus. éventail f.feuilles pâtes f.fus. crème lampion							X	X									
14/11	terrine lard clips plet			X						X								
15/11																	Bretagne	
16/11	potage fondue sauve clip. gratin dauph. crème / fromage yaourt			X						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