



# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 26 au 30 Novembre 2018.



### Lundi 26

Carottes râpées et  
dés d'emmental

Boulette de bœuf  
semoule

Cocktails de fruits

### Mardi 27

Potage  
escalope végétale  
haricots beurre  
gateau « magique »  
maison

### Jeudi 29

Œufs durs en salade  
Chipolatas  
Petits pois carottes  
Corbeille de fruits

### Vendredi 30

Orange ou  
pomelos

Thon

Riz sauce tomate  
Yaourt de la ferme  
de Milo

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	OEUVFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE <sup>(2)</sup>	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMÉ	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 26 au 30 Novembre 2018																	
26/11	Croûte Ferental			X				X	X								
	Boulettes Boeuf																France
	Semoule	X															
	Wokblé fruits												X				
27/11	potage	X															
	salade verte																
	lentilles																
	gâteau magique	X		X				X	X								
28/11	œufs durs			X													
	discretat																France
	p-pain																
	Fruit																
29/11	orange/pomme																
	Thon			X													
	riz	X															
	Sauce T.																
	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