



Menu du restaurant scolaire

Semaine du 26 au

30 Novembre 2018.



<u>Lundi 26</u>	<u>Mardi 27</u>	<u>Jeudi 29</u>	<u>Vendredi 30</u>
Carottes râpées et dés d'emmental	Potage	Œufs durs en salade	Orange ou pomelos
Boulette de bœuf	escalope végétale	Chipolatas	Thon
semoule	haricots beurre	Petits pois carottes	Riz sauce tomate
Cocktails de fruits	gateau « magique » maison	Corbeille de fruits	Yaourt de la ferme de Milo

RESTAURANT SCOLAIRE

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (1)	CRUSTACÉS	OEUF	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE (2)	CELERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 26 au 30 novembre 2018.																	
26/11	cardes / Emmental					x		x	x								
	Boulette Boeuf																France
	Semoule	x															
	lockhart fruits													x			
27/11	potage	x															
	escalope végétale																
	Incendies B.																
	gâteau magnum	x		x		x		x									
28/11	oeuf dur			x													
	chipolatas																France
	p-pas de																
	fruit																
29/11	orange / pample.																
	thon		x														
	ail	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