



Menu du restaurant scolaire

Semaine du 3 au 7 décembre 2018.



<u>Lundi 3</u>	<u>Mardi 4</u>	<u>Jeudi 6</u>	<u>Vendredi 7</u>
Potage « maison » Jambon Légumes et penne Plateau de fromages Corbeille de fruits	Salade sucrée salée filet de dinde à la provençale Pomme de terre de Kleg Yaourt aromatisé	Salade de pâtes Bœuf haché Poêlée de légumes Fromage Préféré de mamie compote	Salade de maïs Poisson meunière Purée de carottes « maison » Chocolat liegeois

RESTAURANT SCOLAIRE
LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN ⁽¹⁾	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE ⁽²⁾	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMÉ	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 3 au 7 décembre 2013.																	
3/12	pdt / carottes																
	pain aux raisins / beurre au lait																france
	gambon																
	légumes & pain																
	fromage																
	fruit																
4/12	pomme / j'allais																
	de fraîcheur																
	lardons																france
	pdt																
	pain																
5/12	pâtes / jambon																
	olives / mayo.																
	boeuf / fromage																
	poêlée légumes																
	fromage																
	coupe																
6/12	riz / sucre																
	poisson																
	carottes / dessert																

(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