



Menu du restaurant scolaire

Semaine du 3 au 7 decembre 2018.



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

RESTAURANT SCOLAIRE

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (1)	CRUSTACÉS	OEUFs	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAI		FRUITS A COQUE (2)	CELERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 3 au 7 décembre 2013																	
3/12	pdt / carottes	x															
	poireaux / betterave																France
	Jambon																
	légumes d'hiver	x				x											
	fromage							x	x								
	Fruit																
4/12	pomme / pain					x											
	déj. / pain							x	x								
	divers																France
	pdt	x															
	point							x	x								
5/12	pdt / jambon	x															
	saumon / mayo					x			x	x							
	Boeuf haché																France
	potée légumes																
	fromage								x	x							
	carotte													x			
7/12	maïs / saumon		x		x												
	poisson																
	carottes / choucroute								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