



# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 10 au 14 decembre 2018.



<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
Saucisson sec	Piemontaise maison	Potage maison	Carottes râpées
Dos de colin	Emincé de dinde	Noix de joue de porc	BIO
sauce estragon	Gratin de légumes	à la crème et aux champignons	Pâtes carbonara
riz basmati et légumes	Plateau de fromages	semoule	Plateau de fromages
flan au caramel	Gâteau façon Cookies maison	plateau de fromages	compote
		Corbeille de fruits	

# RESTAURANT SCOLAIRE

## LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

LISTE DES ALLERGENES																	
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 10 au 14 décembre 2023																	
10/12	saucisson																
	colin																
	crème/crêpe							x	x								
	estragon/légumes	x															
	flan caudal			x				x	x								
11/12	pot/napp.	x				x						x					
	beignets/croûtons																
	œufs																Bretagne
	dinde																
	ratatouille/légumes							x	x								
	crème							x	x								
	fromage							x	x								
	codons	x		x													
13/12	potage	x															France
	noix/potage porc																
	semoule	x															
	fromage							x	x								
	fruit																
14/12	carottes																

(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

potage  
fromage  
compote

x  
x

x