



Menu du restaurant scolaire



Semaine du 4 au 8 février 2019.

Lundi 4

Salade sucrée
salée

Viande Hachée
Coquillettes
emmental
compote

Mardi 5

Nouvel an chinois

Nems

Porc à la chinoise

Riz basmati

Rouelle à la pomme

Jeudi 7

Potage maison bio

Paella au poulet

Yaourt et biscuit

Palmier maison

Vendredi 8

Salade de pomme de
terre

Poisson aux céréales

Poêlée de Légumes

Crème dessert
vanille ou chocolat

Bonnes vacances !



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	LAIT		FRUITS A COQUE ⁽²⁾	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMIE	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 4 au 8 février 2019																	
4/02	emmental fromage							X	X								
	pomme/païs									X							
	épinette végétal					X											français
	coquillette	X															
	emmental							X	X		X						
	compté									X							
5/02	nem's	X						X				X					
	porc à la dinde							X									français
	piz	X															
	rouelle pomme	X															
6/02	potage	X															
	paella	X				X											français
	yaourt							X	X								
	biscuit	X															
7/02	pet/surimi/rais	X		X													
	poisson céréal	X															
	rap/lettrep.																
	petite frites						X										
	2ème dessert							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