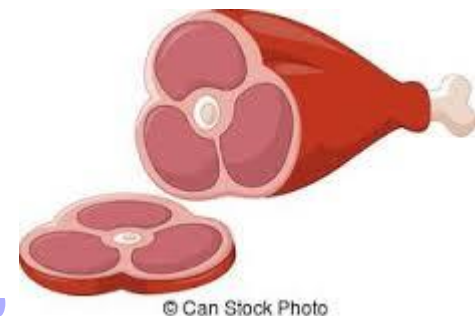




Menu du restaurant scolaire

Semaine du 4 au 8 mars 2019.



© Can Stock Photo

<u>Lundi 4</u>	<u>Mardi 5</u>	<u>Jeudi 7</u>	<u>Vendredi 8</u>
Salade sucrée salée poulet pommes noisette yaourt de la ferme de Milo	Betteraves rouge et thon Boulettes de boeuf Petits pois carottes Bio Plateau de fromages compote	Salade de maïs Sauté de porc de Mur de Bretagne riz Fromage préférée de mamie Corbeille de fruits	Pomelos ou orange jambon Gratin de choux fleur Tresse Feuilletée au chocolat mai son

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	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 4 au 8 Mars 2019																	
4/03	Tambou / bio							X	X								
	mais / pomme																
	paquet																
	petit noisette	X				X											
	yaourt							X	X								
5/03	Bellanes																
	Thon		X														
	Boulette Bio																France
	Petit pain / et Bio																
	fromage							X	X								
	cajeta									X							
4/03	mais / carottes / gelée	X															
	porc / PIZ	X															Guir de Bretagne
	fromage							X	X								
	fruit																
8/03	pommes / maye																
	jambon																
	saumon / f							X	X								France
	Tresse feuilleté	X		X				X	X								
	au cheddar																

(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