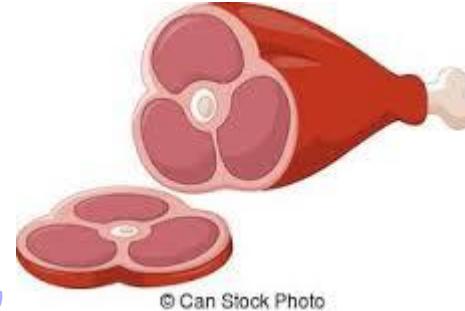




# Menu du restaurant scolaire



© Can Stock Photo

## Semaine du 4 au 8 mars 2019.

<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 <sup>(1)</sup>	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS À COQUE <sup>(2)</sup>	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMIE	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU <u>4 au 8 Mars 2019</u>																	
1/03	Jambon / foie							X	X								
	maïs / pomme																
	polet																
	petit Noisette	X						X									
	yaourt								X	X							
5/03	Bœuf																
	Thon		X														
	saucisse																
	petit pain / pain																
	fromage							X	X								
	café									X							
4/03	maïs / jambon / pain	X															
	porc / pain	X															
	fromage									X	X						
	fruit																
8/03	pomme / pain																
	Jambon																
	café							X	X								
	Tresse feuilletée	X		X						X	X						
	au chocolat																

(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