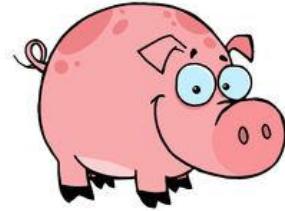




Menu du restaurant scolaire



Semaine du 25 février au 1er mars 2019.

Lundi 25

Macédoine de
légumes

Bœuf braisé aux
carottes

macaroni

yaourt

Mardi 26

Toast façon pizza

Poisson

Gratin de légumes

Fruits au sirop

Jeudi 28

Carottes râpées BIO
et dés d'emmental

poulet

frites

corbeille de fruits

Vendredi 1^{er} mars

Salade composée
saucisse

purée de Pomme
de terre

Plateau de
fromages
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	LAIT		FRUITS A COQUE ⁽²⁾	CELERI	MOUTARDE	SÉSAMÉ	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU <u>25 février au 1^{er} mars 2019</u>																	
25/02	Macedoine + mayo			X													
	Boeuf Braisé + fromage									X X							
	Macaroni	X															
	yaourt							X	X								
26/02	Fromat pizza		X														
	poisson			X	X												
	salade légumes	X						X	X								
	fruit au sirop									X			X				
27/02	carottes Bio							X	X								
	Beurre/ital																
	petit salade																
	lait (mayo)	X															
	fruit																
1/03	carotte/poivrons/salade		X														
	saucisse																
	pet (pérée)	X						X	X								
	fromage							X	X								
	compto									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