



Menu du restaurant scolaire



Semaine du 11 au 15 mars 2019.

Lundi 11

Toast aux lardons
« maison »
Poisson
Poêlée de
légumes
compote

Mardi 12

Carottes râpées
Bouchée à la reine
« maison »
salade
Yaourt

Jeudi 14

Saucisson et
cornichons

Cuisse de poulet
Duo d'haricots verts
et beurre
Plateau de fromages
Corbeille de fruits

Vendredi 15

Œufs durs et
crudités
Noix de joue de
Porc à la
moutarde
Gnocchi
Barre glacée

RESTAURANT SCOLAIRE

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITÉ 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	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 11 au 15 Mars 2019																	
11/03	pain sué (tartine) ✓ Génoise (gâteau) / Nataude Poisson Pâtes (épinards) Compto							✓	✓								
12/03	Carottes Boudin noir ✓ Salade Yaourt							✓									
13/03	Smoked salmon pet Wurstsalat fri.							✓	✓								France
14/03	Salade Crudités Tarte aux Gnocchi Bœuf glacé							✓	✓								Bretagne
15/03	Deux desserts Crudités Tarte aux Gnocchi Bœuf glacé																France

(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