



Menu du restaurant scolaire



©www.ClipartsFree.de

Semaine du 18 au 23 mars 2019.

Lundi 18

Macédoine

Cordon bleu

Petits pois
carottes

Plateau de
fromages

Corbeille de fruits

Mardi 19

Pizza maison

Poulet au curry
lentilles

Petits suisses aux
fruits

Jeudi 21

REPAS DU PRINTEMPS



Radis beurre

Colin et sa sauce à
la Bretonne
riz coloré
glace

Vendredi 22

Salade composée

Bœuf haché

Semoule

Liegeois au
chocolat

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>18 au 22 Mars 2019</u>																	
18/03	macedoine			X	X												
	condon bleu		X														France
	pelt pâtis ronds																
	fromage							X	X								
	fruit																
19/03	pizza salade	X															France
	Pdet																
	lentilles																
	p-suisse							X	X								
20/03	radis/Beurre			X				X	X								
	colin																
	Senza B2+1							X	X								
	Rit		X														
	Glace							X	X								
21/03	salade capote	X	X			X											France
	Bouf hache																
	Steak	X															
	Viégeois doc'							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