



© Can Stock Photo - csp3824075

MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

SEMAINE DU 9 AU 13 AVRIL 2018.



	<u>Mardi 10</u>	<u>Jeudi 12</u>	<u>Vendredi 13</u>
Pomelos ou orange	Salade composée	Toast de chèvre chaud	Salade sucrée salée
orange	Poulet coco	de St Aignan	cabillaud sauce
Steack haché	Riz au chorizo	Sauté de porc	ciboulette
Poêlée de légumes	Plateau de fromages	Choux fleurs	Pomme de terre
Yaourt aromatisé	Gaufre au chocolat	Corbeille de Fruits	glace

RESTAURANT SCOLAIRE

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE

DATE	PRODUIT OU PLAT CONTENANT DES ALLERGENES	CEREALES CONTENANT DU GLUTEN (1)	CRUSTACÉS	OEUF	POISSONS	ARACHIDE	SOJA	LAIT		FRUITS A COQUE (2)	CELERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE	
								LAIT	LACTOSE									
SEMAINE DU 9 au 13 avril 2018																		
9/04	amandes / orange																	FRANCE
	Steack haché																	
	potée légumes	X							X									
	paquet																	
10	Radis / concombre																	
	Sauce		X			X												
	paquet coco								X									
	Piz / Chorizo	X																
	fromage								X									
	Jeunefrêche	X																
12	Toast / viande	X							X									FRANCE
	Sauce porc																	
	des fleurs																	
	fruit																	
13	Des fruits / Maïs					X			X									
	Pomme / Des fruits																	
	Cailland																	
	Sauce lys						X											
	pat	X																
	glace								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