



# MENU DU RESTAURANT SCOLAIRE

## SEMAINE DU 10 AU

### 14 SEPTEMBRE 2018.



<u>Lundi 10</u>	<u>Mardi 11</u>	<u>Jeudi 13</u>	<u>Vendredi 14</u>
Salade de tomates BIO de Cleguerec Paupiette de veau Riz basmati Plateau de fromages Corbeille de fruits	Thon et concombre Sauté de Bœuf Poêlée de légumes Crème dessert	Carottes râpées Cuisse de poulet au curry Semoule et légumes Yaourt	Macédoines de légumes Sauté de Porc de Mur de Bretagne Haricots beurre Gâteau maison

## RESTAURANT SCOLAIRE

### LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITÉ 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	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 10 au 14 Septembre 2018																	
10/09	Tomate / vinaigrette					α						α					France
	goussinette veau																
	Riz	α							α	α							
	fromage fruit																
11/09	Thon / concombre		α		α												France
	Boeuf																
	poêlé légumes																
	Crème dessert								α	α							
13/09	carotte																Britagne
	paquet																
	à maigre / légumes	α															
	yaourt								α	α							
14/09	saucisson / mayo			α		α						α					sur de Bretagne
	saute porc																
	haricots / Beurre																
	Coteaux d'or	α		α		α			α	α							

(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