



Menu du restaurant scolaire

Semaine du 17 au 21 septembre 2018.



<u>Lundi 17</u>	<u>Mardi 18</u>	<u>Jeudi 20</u>	<u>Vendredi 21</u>
Œufs durs	Charcuterie et tomates	Maquereaux	Crudités
Collin sauce estragon	Escalope Végétale	Jambon grillé	poulet au lait de coco
Riz et légumes	Haricots beurre	gnocchi	petits pois
Plateau de Fromages	Semoule au lait	Fromage de la ferme de Lintan	fromage blanc vanille
compote		Fruits au sirop	

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 17 au 21 septembre 2018																	
18/09	oeufs			α													
	collen / sauce		α		α			α	α								UF
	riz / légumes	α															
	fromage							α	α								
	compote									α							
18/09	charcuterie																
	Tomate																
	exalbon végétale	α					α				α						France
	Huîtres Beurre																
	Semoule lait	α						α	α								
20/09	Maquereaux				α												
	Jambon grillé																
	gnocchi	α															France
	fromage							α	α								
	fruits sup																
21/09	cuidité																
	paulet coco								α								Bretagne
	petits pois																
	fromage ble							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