



# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 5 au 9 Novembre 2018.



### Lundi 5

Soupe de potiron  
« maison » BIO  
colin  
Riz basmati  
Plateau de  
fromages  
Corbeille de fruits

### Mardi 6

Charcuterie  
Cuisse de poulet  
Poêlée de légumes  
Gâteau de semoule  
« maison » et  
Yaourt BIO

### Jeudi 8

Tartine Bik Breizh  
locale  
Sauté de Porc  
Haricots beurre  
Crème dessert

### Vendredi 9

Salade de  
Betteraves  
Hachis parmentier  
« maison »  
compote

### 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	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUE	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 5 au 9 novembre 2018																	
5/11	patinon/pât/croûtes	X															
	colin																
	riz basmati	X															
	fromage							X	X								
	fruit							X	X								
6/11	charcuterie			X													
	poulet																Bretagne
	poêlée légumes	X															
	gâteau sarrasin	X		X				X	X								
	crêpe au							X	X								
8/11	Touffes Bih. BZH	X						X	X								
	route au																
	haricots beurre																
	crème dessert							X	X								
9/11	Pâtisseries																
	Emmental /salon							X	X								
	spécialités																
	crème pâtis									X							
	pât/viande boeuf																France
	Tomate /fruit							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