



Menu du restaurant scolaire

Semaine du 12 au

16 Novembre 2018.



Lundi 12

Taboulé
Aiguillettes de poulet
Petits pois carottes
Plateau de fromages clémentine

Mardi 13

Salade sucrée salée à l'emmental
Pâtes au thon compote

 Terres Bleues
L'artisan glacier breton



Jeudi 15

Menu 100% KLEG
Terrine de cerf de l'auberge de kerfulus
Chipolatas de Mr Le Palud et du Porc du Breuil
Pomme de terre de Mr Le Nagard
Glace des Terres Bleues

Vendredi 16

Potage maison
Jambon braisé sauce aux champignons
Gratin de choux fleurs
yaourt

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 12 au 16 Novembre 2018																	
12/11	Tortue plet	x															France
	p pois de							x	x								
	fromage							x	x								
	élémentaire							x	x								
13/11	pommes / jus							x	x								
	lentilles / saumon							x	x								
	pâtis / Ma	x			x			x	x								
	Crème									x							
	compote																
15/11	Terrine carf			x													Bretagne
	clips																
	plet	x						x	x								
	pace																
17/11	potage	x															
16/11	saumon																
	saumon / clips							x	x								
	gratin / clips							x	x								
	spaghetti / crème							x	x								
	vacances							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