



Menu du restaurant scolaire

Semaine du 4 au 8 février 2019.



Lundi 4

Salade sucrée
salée

Viaande Hachée

Coquillettes

emmental

compote

Mardi 5

Nouvel an chinois

Nems

Porc à la chinoise

Riz basmati

Rouelle à la pomme

Jeudi 7

Potage maison bio

Paella au poulet

Yaourt et biscuit

Palmier maison

Vendredi 8

Salade de pomme de
terre

Poisson aux céréales

Poêlée de Légumes

Crème dessert
vanille ou chocolat

Bonnes vacances !



RESTAURANT SCOLAIRE

LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRAÇABILITÉ 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	TRAÇABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 4 au 8 février 2019																	
4/02	emmental fraiche							x	x								
	pomme/rais									x							
	épinard végétal						x										France
	coquillettes	x															
	emmental							x	x								
	compote									x				x			
5/02	nem's	x					x				x						
	porc à la dinde						x										France
	riz	x															
	Bouillie pomme	x															
9/02	potage	x															
	paella	x			x											x	France
	yaourt							x	x								
	Biscuit	x															
8/02	pat/simil/rais	x	x														
	poisson/céreal	x								x							
	napettes										x	x					
	pollée légumes					x											
	Crème dessert							x	x								

(1) Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut

(2) Fruits à coque : amandes, noixettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland