



# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 14 au 18 janvier 2019.



<u>Lundi 14</u>	<u>Mardi 15</u>	<u>Jeudi 17</u>	<u>Vendredi 18</u>
<u>« lundi sans viande »</u> potage maison escalope végétale pâtes Plateau de fromages Fruits au sirop	Salade de pomme de terre Haché de veau Petits pois bio Yaourt velouté	Toast façon pizza Rôti de porc de Mur de Bretagne Haricots beurre Corbeille de fruits	Saucisson à l'ail et cornichons Poulet Basquaise riz Fromage de Lintan compote

### 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 16 au 18 janvier 2019																	
14/01	potage	α															France
	escalope végétale					α											
	crêpes	α															
	fromages							α	α								
	saucissons													α			
15/01	pat. (fromage, mayo)	α		α		α											UE
	riche veau																
	p. pois Bio							α	α								
	yaourt																
17/01	Tortilla	α															sur de Bretagne
	saucissons																
	haricots blancs																
	Fruit																
18/01	saucissons													α			Bretagne
	plat de saucissons																
	saucissons	α															
	fromage							α	α								
	compote									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