



# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 21 au 25 janvier 2019.



<u>Lundi 21</u>	<u>Mardi 22</u>	<u>Jeudi 24</u>	<u>Vendredi 25</u>
<u>« lundi sans viande »</u>			
Betteraves rouges	Macédoines de légumes	Potage de légumes BIO« maison »	Carottes râpées
Omelette	Aiguillette de poulet à la moutarde à l'ancienne	Dos de cabillaud	Tartiflette « maison »
Pôêlée de légumes	Riz au chorizo	Blé sauce ciboulette	Salade
Fromage blanc sucré	Sablé Breton« maison »	Plateau de fromages	compote
		Corbeille de fruits	

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 21 au 25 / 01 / 19																		
21/01	Bettenaves omelette			X		X												France
	oûlée kg fromage & la							X	X									
22/01	Tracédome pât			X		X												Bretagne
	Mit l'huile sablé 07H	X		X														
24/01	potage poisson	X																
	ble / sauce fromage fruit	X						X	X									
25/01	Carottes râpées pâtis carbo mix	X				X		X	X									
	salade carré									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