



Menu du restaurant scolaire



Semaine du 25 février au 1er mars 2019.

<u>Lundi 25</u>	<u>Mardi 26</u>	<u>Jeudi 28</u>	<u>Vendredi 1^{er} mars</u>
Macédoine de légumes	Toast façon pizza	Carottes râpées BIO	Salade composée
Boeuf braisé aux carottes	Poisson	et dés d'emmental	saucisse
macaroni	Gratin de légumes	poulet	purée de Pomme de terre
yaourt	Fruits au sirop	frites	Plateau de fromages
		corbeille de fruits	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 25 février au 1 ^{er} mars 2019																	
25/02	Macedoine + mayo			✓		✓											
	Boeuf Braisé sauce							✓	✓								
	Farfalle	✓															
	yaourt							✓	✓								
02/02	Tortilla Pizza	✓															
	poisson		✓		✓												
	Maître légumes	✓						✓	✓								
	Fruit au sirop									✓				✓			
28/02	Carottes Bio																
	Beurre d'olive							✓	✓								
	petit (câpre)	✓															France
	fruit (mayo)																
	fruit																
1/03	saumon frais/salade		✓														
	Sauce de soja																
	petit (persil)	✓						✓	✓								
	fromage							✓	✓								
	compote									✓				✓			

(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