



# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 11 au 15 mars 2019.



### Lundi 11

Toast aux lardons

« maison »

Poisson

Poêlée de  
légumes

compote

### Mardi 12

Carottes râpées

Bouchée à la reine

« maison »

salade

Yaourt

### Jeudi 14

Saucisson et  
cornichons

Cuisse de poulet

Duo d'haricots verts  
et beurre

Plateau de fromages

Corbeille de fruits

### Vendredi 15

Œufs durs et  
crudités

Noix de joue de  
Porc à la  
moutarde

Gnocchi

Barre glacée

## 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 11 au 15 Mars 2019.																	
11/03	meuble (kardou)	✓															
	Crème / yaourt / fromage							✓	✓								
	Poisson		✓														
	salade légumes																
	Compte									✓							
12/03	Carottes					✓											
	Bouillie rave	✓						✓	✓								France
	Salade																
	yaourt							✓	✓								
14/03	saucisson / carottes																
	plat																Britagne
	Wendys / b.																
	pro.							✓	✓								
	fruit																
15/03	Oeuf deurs			✓													
	Canard											✓					France
	Boeuf porc																
	Gnacdu	✓															
	Bon glacé							✓	✓								

(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