



# Menu du restaurant scolaire

## Semaine du 18 au 23 mars 2019.



©www.ClipartsFree.de

<u>Lundi 18</u>	<u>Mardi 19</u>	<u>Jeudi 21</u>	<u>Vendredi 22</u>
Macédoine	Pizza maison	<u>REPAS DU PRINTEMPS</u>	Salade composée
Cordon bleu	Poulet au curry		Bœuf haché
Petits pois carottes	lentilles	Radis beurre	Semoule
Plateau de fromages	Petits suisses aux fruits	Colin et sa sauce à la Bretonne	Liegeois au chocolat
Corbeille de fruits		riz coloré glace	

### RESTAURANT SCOLAIRE

#### LISTE DES ALLERGENES MAJEURS ET TRACABILITÉ 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	TRACABILITÉ DE LA VIANDE
								LAIT	LACTOSE								
SEMAINE DU 18 au 22 Mars 2019																	
18/03	macédoine			X		X											
	cordons bleus	X															France
	petit pois ronds																
	fromage							X	X								
	fruit																
19/03	pizza salade	X															France
	petit																
	dehills.																
	p. suisse.							X	X								
21/03	radis/beurre							X	X								
	colin				X												
	saucis BZH							X	X								
	pit	X															
	glace							X	X								
22/03	salade capress	X	X				X										France
	Boeuf Hache																
	Semoule	X															
	liegeois choc							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