

Restaurant scolaire
Du 10 au 14 avril 2017 (semaine 15)



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté *1/3/6/7	Piémontaise *6/10/12/10	Pizza *1	Salade courgettes concombres échalotes *10
Omelette *3	Filet de poisson sauce dieppoise *2/4/7/14	Piccata de volaille *1	Estouffade de bœuf *1/3/7/9
Pommes persillées	Gratin de choux-fleur *1/7	Purée de carottes *7/9/12	Haricots verts
Pâtisserie	Fromage *7 et fruit	Fromage *7 et fruit	Yaourt *7

Les 14 allergènes

- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.
- Crustacés et produits à base de crustacés.
- Œufs et produits à base d'œufs.
- Poissons et produits à base de poissons.
- Arachides et produits à base d'arachides.
- Soja et produits à base de soja.
- Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
- Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistache, noix de Macadamia, noix du Queensland, et produits à base de ces fruits).
- Céleri et produits à base de céleri.
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
- Lupin et produits à base de lupin.
- Mollusques et produits à base de mollusques.

