



Menus restaurant scolaire Du 3 au 7 juillet 2017

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade verte dés d'emmental *7/10	Pommes de terre ravigote *10	Feuilleté *1/3/6/7	Chou rouge *10
Boulettes de bœuf *1/3/6/7	Blanquette de saumonette *1/4/7	Omelette au fromage *3/7	Langue de bœuf *1/3/7/9/10/12
Semoule *1/3/7/9	Haricot vert *1/3/7/9	Pomme sautées	Purée *7/12
Pâtisserie *	Fromage *7 et fruit	Fromage *7 et fruit	Yaourt *7

Les 14 allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut ou leurs souches hybridées) et les produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait (y compris le lactose).
8. 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).
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

