














## INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 14 au 18 Octobre

		 Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)	 Lait	 Oeufs	 Arachides	 Soja	 Moutarde	 Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, Noix de : cajou, pécan, macaarnia, du Brésil, du Queensland, pistaches)	 Céleri	 Graines de sésame	 Poissons	 Crustacés	 Mollusques	 Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	
lundi	Salade de chou à l'indienne				X		X							X	X	
	Poulet tikka massala			X												X
	Riz pilaf															
	Fromage ou laitages		X													
mardi	Fruit frais	X														X
	Salade composée	X			X		X				X	X	X	X	X	X
	Pâtes sauce crémeuse au tandoori et ses légumes	X												X		
	Pâtes															
	Fromage		X													
mercredi	Mousse citron															
	Potage épicé à la citrouille				X		X									X
	Rougail de saucisse	X	X	X							X	X	X	X	X	X
	Haricots blancs	X												X		
	Fromage		X													
jeudi	Compote de poire et combs a la vanille		X													
	Beeterraves vinaigrette a l'orange	X	X	X											X	X
	Filet de poisson sauce cajun	X						X							X	X
	Légumes aux pois chiches								X						X	X
	Fromage		X													
vendredi	Fruit															
	Salade de pâtes															
	Sauté de porc à la moutarde															
	Pommes de terre et patates douces au cumin															
	Fromage ou laitages															
	Crumble de spéculos															

Les repas servis par le restaurant scolaire peuvent contenir d'autre traces d'allergènes non identifiés par nos services. Pour plus d'informations, rapprochez vous du chef