














INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 21 au 25 Octobre AL

		 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	Coleslaw	X	X	X	X		X							X	X
	Filet de colin meunière	X	X								X	X	X	X	X
	Poêlée lentilles carottes	X												X	
	Fromage		X												
mardi	Brownie / brookies														
	Céleri remoulade				X		X								X
	Poulet à l'espagnole	X					X		X						X
	Riz														
mercredi	Fromage		X												
	Fruit frais	X	X	X				X						X	X
	Salade fromagère				X		X								X
	Emincé de porc coco	X						X						X	
	Blé														
jeudi	Fromage		X												
	Crème vanille	X	X											X	
	Toast au chèvre								X						
	Rôti de porc moutarde													X	
	Gratin de chou fleur				X		X								X
vendredi	Fromage ou laitage		X												
	Fruit														
	Betteraves vinaigrette				X		X								X
	Tarte au fromage	X					X							X	X
	Haricots verts	X	X											X	
Fromage		X													
Nappé au caramel	X	X					X							X	

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