














INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 30 septembre au 04 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, macaouaria, 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	Toast au fromage				X		X									X
	Haut de cuisse de poulet	X												X		
	Brocolis	X												X		
	Fromage		X													
	Compote															X
mardi	Crudité de saison								X							
	Hachis parmentier au bœuf													X	X	
	Salade verte															
	Yaourt		X													
	Fruit															
mercredi	Salade de chou	X			X		X							X	X	
	Emincé de porc au Curry	X												X		
	Pâtes	X	X											X		
	Fromage ou laitage		X													
	Poire belle hélène	X	X	X												X
jeudi	Taboulé				X		X									X
	Filet de lieu sauce citron	X												X		
	Courgettes sautées		X													
	Fromage		X													
	Pâtisserie															
vendredi	Salade composée	X	X	X	X		X									X
	Mijote de haricots rouges à la mexicaine	X									X	X	X	X		X
	Riz								X							
	Fromage		X													
	Fruit frais	X	X	X				X								X

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