














INFORMATION SUR LES 14 ALLERGENES

Semaine du 7 au 11 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	Friand au fromage	X	X	X			X									X
	Roti de dinde au jus	X	X								X	X	X	X		X
	Purée de potiron et Pdt															
	Fromage		X													
	Fruit															
mardi	Riz au surimi	X			X		X								X	X
	Sauté de bœuf au paprika	X													X	
	Gratin de brocolis	X													X	
	Fromage ou laitage		X													
	Pomme cuite à la cannelle															
mercredi	Potage légumes vermicelle	X							X						X	
	Croque monsieur	X	X	X											X	X
	Salade verte	X	X												X	
	Fromage		X													
	Liégeois vanille															
jeudi	Potage ST GERMAIN (pois cassés)				X		X									X
	Omelette au fromage							X							X	
	Chou fleur															
	Fromage ou laitage		X													
	Pâtisserie	X	X	X				X							X	X
vendredi	Salade composée		X													X
	Carbonara de poisson	X													X	
	Farfalles	X													X	
	Fromage		X													
	Fruit															

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