

MENUS SERVIS AU RESTAURANT SCOLAIRE – MOIS MARS 2023 DU 13 AU 17 SEMAINE 11

Date	Plats	Lait	Gluten	Œufs	Sulfites	Moutarde	Coques Fruits A	Sésame	Soja	Céleri	Arachide	Poisson	Crustacés	Mollusques	Lupin
LUNDI 13	Betterave en salade				X	X									
	Emincé de poulet en sauce														
	Semoule (bio)		X												
	yaourt nature (bio)	X													
MARDI 14	Radis noir / beurre	X													
	Jambon grillé														
	Flageolets														
	Cannelé / crème anglaise	X	X	X											
MERCREDI 15	Carottes râpées / olives				X	X									
	Pépites de fromage	X	X												
	Petits pois (bio)														
	Cocktail de fruits frais kiwi ou chèvre	X													
JEUDI 16	Endives au gruyère	X			X	X									
	Boulettes de bœuf / sauce tomate														
	Penne (bio)	X	X												
	Crème dessert (bio)	X													
VENDREDI 17	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Moules marinières	X			X									X	
	Frites (bio)														
	Fruits de saison / plateau de fromage	X													
Tous les jours	Pain	T	X	T											

T = Trace X = Présence - VBF* = Viande bovine Française

Lait, beurre, farine BIO

Les repas ci-dessous sont donnés sous réserve de modifications dues à des contraintes techniques.

En application du décret n° 2015-447 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants. Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés dont la composition peut varier en fonction des livraisons ou des fournisseurs.