

Allergènes Menus Froids

Ces Menus sont validés par Marion MOLLARD notre Diététicienne, ils peuvent étre modifiés en fonction des opportunités de la Saison
Ils sont réalisés conformément au Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Liste Allergènes	23	lundi 1 juin	Pentecôte	Allergène	mardi 2 juin	Allergène	mercredi 3 juin	Allergène	jeudi 4 juin	Allergène	vendredi 5 juin	Allergène
Lait					Chou-fleur, Vinaigrette à la Tomate Leztroy	1-3-8-10-14-	Salade Coleslaw, Chou & Carotte BIO	1-3-10-14-	Batavia, Vinaigrette Leztroy	1-3-10-14	Tomates BIO, Vinaigrette aux Epices	1-3-10-14-
1					Jambon Blanc Emincé	14-	Cœur de Cabillaud, sauce Aioli	1-3-4-5-6-10-14-	Saucisson Rochois	14-	Rôti de Bœuf Français & sauce Tartare Tomatée	1-3-8-10-14-
Gluten					Quiche au Fromage (sans pâte)	1-2-3-	Salade de Riz BIO Colorée	1-3-8-10-14-	Salade de Macaronis BIO Niçoise	1-2-3-4-5-6-8-10-14-	Filet de Cabillaud sauce Tartare Tomatée	1-3-4-5-6-8-10-14-
2					Salade de Lentilles Vertes BIO	1-3-8-10-14-			Concombre à la Crème	1-3-10-14-	Salade de PDT aux Légumes Printaniers	1-3-10-14-
Ceuf					Comté Fruité BIO	1-	Camembert	1-	Yaourt aux Fruits BIO de Minzier	1-	Petit Suisse Sucré	1-
3					Moelleux au Chocolat	1-2-3-7-	Melon Charentais BIO	--			Roulé confiture	1-2-3-7-
Poisson												
4												
Crustacé												
5												
Mollusque												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
Sulfites												

MENUS DU MOIS DE JUIN 2020

Substitut fromage MAT
Substitut SANS VIANDE