





# Traçabilité ALLERGENES

## Menus semaine 20

Allergènes Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
SALADE DE PÂTES, MAÏS, CIBOULETTE	x										x			
NORMANDIN AU VEAU GRILLÉ								x						
HARICOTS VERTS BIO														
FROMAGE									x					
GLACE									x					
SALADE DE PETITS POIS THON			x	x							x			
PIZZA AU FROMAGE	x								x					
SALADE VERTE BIO														
PETIT SUISSE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
TABOULÉ DU CHEF (semoule , tomate, concombre)	x									x				
FILET DE COLIN	x	x		x	x									
PURÉE DE LÉGUMES									x					
FROMAGE									x					
FROMAGE BLANC BIO AU COULIS									x					
SALADE DE BROCOLIS VINAIGRETTE											x			
POULET RÔTI														
FRITES														
voir avec le pizzaiollo pour organiser un petit buffet de fromage )														
FRUIT DE SAISON BIO									x					

# Traçabilité ALLERGENES

## Menus semaine 21

Allergènes Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
FÉRIÉ														
TOMATE VINAIGRETTE											x			
BOLOGNAISE VÉGÉTALE								x		x				
PENNE BIO	x													
FROMAGE BIO									x					
FRUIT DE SAISON														
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON	x								x					
FILET DE POISSON SAUCE PROVENÇALE		x		x	x					x				
POMMES DE TERRE PERSILLÉES														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
CONCOMBRE BIO À LA BULGARE									x					
BOULETTE DE BOEUF AUX ÉPICES	x													
SEMOULE AUX LÉGUMES DE COUSCOUS BIO	x									x				
FROMAGE									x					
GÂTEAU DU CHEF (moelleux choco)	x		x				x		x					







# Traçabilité ALLERGENES

## Menus semaine 25

Allergènes Nom du plat ou de la recette	Allergènes													
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
SALADE DE CHICON											x		x	
CARBONADE DE PORC	x													
FRITES														
FROMAGE									x					
FRUITS DE SAISON CHANTILLY									x					
GASPACHO DE TOMATES										x				
PAELLA		x		x					x					
RIZ BIO														
FROMAGE									x					
CREME CATALANE	x		x						x					
SALADE DE CONCOMBRE À LA TURQUE										x	x			
GALETTE DÛRÛM GARNIE	x									x				
SALADE VERTE											x		x	
BUFFET DE FRUIT DE SAISON														
SALADE DE CRUDITÉS BIO											x		x	
CROQUE MONSIEUR	x								x					
SALADE VERTE BIO											x		x	
FROMAGE									x					
TARTE CITRON MERINGUÉE	x		x						x					



# Traçabilité ALLERGENES

## Menus semaine 27

Allergènes Nom du plat ou de la recette	Allergènes													
	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
GASPACHO										x				
HACHIS PARMENTIER BIO	x		x						x					
SALADE VERTE BIO											x		x	
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
MELON														
ÉMINCÉ DE VOLAILLE LAIT DE COCO														
POÊLÉE DE COURGETTES BIO														
FROMAGE									x					
GÂTEAU MARBRÉ	x		x				x		x					
CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE											x		x	
LASAGNES DE LÉGUMES D'ÉTÉ	x								x	x				
SALADE VERTE BIO											x		x	
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
SAUCISSON À L'AIL									x					
GRANDE SALADE COMPOSÉE :														
RIZ , THON, OEUF ET CRUDITÉS			x	x							x			
FROMAGE									x					
GLACE									x					