

Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 02

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
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE											x		x	
PÂTES	x													
BOLOGNAISE BIO										x				
FROMAGE BIO									x					
COMPOTE DE POMMES														
FEUILLETÉ AU FROMAGE	x								x		x			
BOULETTES VÉGÉTALES SAUCE TOMATE								x		x	x			
HARICOTS VERTS A LA PERSILLADE														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
SALADE DE CHOU CHINOIS											x		x	
NORMANDIN AU VEAU AU CURRY								x						
FONDUE DE POIREAUX ET RIZ									x					
FROMAGE									x					
YAOURT BIO									x					
POTAGE TOMATE VERMICELLES	x									x				
SAUTÉ DE BOEUF	x	x		x	x									
AUX CAROTTES BIO														
FROMAGE BLANC BIO									x					
FRUITS DE SAISON														
SALADE VERTE AUX CROÛTONS ET MAÏS	x								x		x		x	
FILET DE POISSON AU CITRON				x	x	x								
POMMES DE TERRE BIO ET BROCOLIS														
FROMAGE									x					
GALETTE DES ROIS	x		x				x			x				

Traçabilité ALLERGENES

Menus semaine 06

Allergènes Nom du plat ou de la recette	Gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Mollusque	Arachide	Fruits à coque	Soja	Laits	Céleri	Moutarde	Sésame	Sulfites	Lupin
POTAGE DE LÉGUMES										x				
FISH	x			x										
AND CHIPS														
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON BIO														
CAROTTES BIO RÂPÉES											x		x	
BOULETTES VEGGIE	x							x	x					
SEMOULE BIO ET LÉGUMES	x													
FROMAGE									x					
FRUIT DE SAISON														
SALADE BIO MIMOSA			x								x		x	
RÔTI DE PORC A LA MOUTARDE											x			
GRATIN DE BROCOLIS									x					
FROMAGE									x					
CREPES	x		x						x					
BETTERAVE VINAIGRETTE											x		x	
AXOA DE VEAU														
RIZ BIO														
FROMAGE BIO									x					
ANANAS RÔTI									x					

