

## tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 3 septembre														
Melon														
Steak haché et ketchup		x												x
Frites														
crème dessert vanille						x								
biscuit sec	f	f	f	f	x	x	f	f	f	x	f	f	f	f
mardi														
galopin de veau sauce moutarde		x			x	x			x	x				x
jeunes carottes et pommes vapeur						x				x				
yaourt bulgare						x								
prunes bio														
mercredi														
pastèque														
boulettes à l'agneau sauce curry					x	x							x	
riz basmati						x								
Mini brin d'Affinois						x								
poire au sirop sauce chocolat				f	f	x								
jeudi														
Tomates au basilic					f	f			x	f			f	x
bœuf miroton					x	x								
coquillettes					x	x				x				
flan chocolat						x							x	
vendredi														
carottes râpées vinaigrette					x	x			x	x			x	x
filet de poisson frais et citron						x					x			
brocolis						x								
Edam						x								
Cône glacé	f			x	x	x				x			f	

en rouge : informations fournisseurs en attente Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits ( changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

## tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
<b>lundi 10 septembre</b>														
betteraves vinaigrette					x	x			x	x			x	x
tortilla						x				x				
salade verte					f	f			x	f			f	x
gouda bio						x								
raisin noir bio														
<b>mardi</b>														
salade piémontaise		f			f	x			x	x				x
rosbeef sauce poivre		x			x	x			x	x				
petits pois carottes						x								
tomme						x								
poire bio														
<b>mercredi</b>														
pizza au fromage		x	x		x	x		x	x	x	x			
poulet rôti														
ratatouille bio		x												
Liégeois chocolat						x							x	
<b>jeudi</b>														
Pastèque														
sauté d'agneau à l'orientale					x	x								
semoule					x	x								
Galet de la Loire						x								
compote d'abricots														
<b>vendredi</b>														
concombre bulgare						x			x					x
filet de saumon sauce crème		f	f		f	x		f		f	x			
purée d'épinards		f			f	x				f				
mini cabrette						x								
Eclair chocolat				f	x	x				x			x	

en rouge : informations fournisseurs en attente Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits ( changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)

## tableau d'identification des allergènes présents dans les menus

menu	arachide	céleri	crustacés	fruits à coque	gluten	lait	lupin	mollusques	moutarde	œuf	poisson	sésame	soja	sulfites
lundi 17 septembre 2018														
melon														
saucisse aux herbes														
purée de carottes						x								
crème dessert caramel DANETTE						x								
mardi														
rôti de veau au jus					x	x								
Penne					x	x				f				
yaourt aux fruits						x								
prunes bio														
mercredi														
tomate vinaigrette					f	f			x	f			f	x
filet de colin pané et citron			x		x	x		x		x	x			
riz aux petits légumes						x								
gouda bio						x								
banane bio														
jeudi														
salade coleslaw						x			x	x				x
daube de bœuf provençale					x	f								f
haricots verts						x								
brie						x								
beignet aux framboises				f	x	f				x			f	
vendredi														
tarte aux Trois fromages		f	f		x	x		f	f	x	f			
filet de lieu sauce crevettes		x	x		x	x				x	x			
purée de brocoli						x								
fromage blanc bio						x								
fruit de saison														

en rouge : informations fournisseurs en attente Malgré le soin et la vigilance apportés à l'identification des allergènes, les menus sont susceptibles de contenir d'autres allergènes fortuits ( changements de fournisseurs, défauts d'approvisionnement...)

f = présence fortuite (fabriqué dans un atelier utilisant les produits)