

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

 <b>Menu</b>	<i>Arachides</i> 	<i>Céleri</i> 	<i>Crustacés</i> 	<i>Fruits à coque</i> 	<i>Gluten</i> 	<i>Lait</i> 	<i>Lupins</i> 	<i>Mollusques</i> 	<i>Moutarde</i> 	<i>Oeufs</i> 	<i>Poissons</i> 	<i>Sésame</i> 	<i>Soja</i> 	<i>Sulfites</i> 
<b>lundi 30 avril 2018</b>														
œuf dur sur salade									x	x				x
fusilli au fromage et sauce tomate crème de gruyère pomme		f			x	x				f				
<b>mardi 1er mai</b>														
FERIE														
<b>mercredi 2 mai</b>														
Friand au fromage filet de hoki pané purée crécy saint nectaire compote de poires				x	x	x				x				
			f		x	x		x		x	x		x	
						x								
						x								
<b>jeudi 3 mai</b>														
radis roses & beurre tajine d'agneau aux courgettes semoule emmental ou tomme des pyrénées kiwi						x								
					x									
					x	x								
						x								
<b>vendredi 4 mai</b>														
Riz niçois dos de cabillaud beurre&citron Epinards petit moulé nature ou bûche de chèvre banane									x	f	x			x
						x					x			
						x								
						x								

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

 <b>Menu</b>	<i>Arachides</i> 	<i>Céleri</i> 	<i>Crustacés</i> 	<i>Fruits à coque</i> 	<i>Gluten</i> 	<i>Lait</i> 	<i>Lupins</i> 	<i>Mollusques</i> 	<i>Moutarde</i> 	<i>Oeufs</i> 	<i>Poissons</i> 	<i>Sésame</i> 	<i>Soja</i> 	<i>Sulfites</i> 
<b>lundi 7 mai</b>														
taboulé					X									X
jambon de paris														
printanière de légumes						X								
yaourt nature ou fromage blanc						X								
orange														
<b>mardi 8 mai</b>														
FERIE														
<b>mercredi 9 mai</b>														
chou rouge râpé en vinaigrette									X					X
escalope de veau hachée														
haricots beurre						X								
cantal						X								
éclair chocolat				X	X	X				X			X	
<b>jeudi 10 mai</b>														
FERIE														
<b>vendredi 11 mai</b>														
Carottes râpées									X					X
Lasagnes au thon		X	X		X	X		X	X	X	X	X	X	X
Ptit cabray						X								
compote de pêches														

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



	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
<b>lundi 14 mai</b>														
salade verte aux billes de mozarella						X			X					X
cuisse de poulet rôtie														
pommes noisette		X			X	X							X	X
mimolette						X								
<b>coktail de fruits ou compote de pommes</b>														
<b>mardi 15 mai</b>														
salade de haricots blancs									X					X
filet de raie sauce aux herbes		X	X		X	X		X		X	X			X
chou fleur						X								
yaourt au citron						X								
ou crème dessert vanille						X							f	
banane														
<b>mercredi 16 mai</b>														
concombre en vinaigrette									X					X
boulgour à la tomate		f			X									f
& œuf dur										X				
tomme noire						X								
abricots au sirop														
<b>jeudi 17 mai</b>														
Céleri rémoulade		X				X			X	X				X
gigot d'agneau		X			X	X				X				
poêlée méridionale						X								
bleu de bresse ou mini roitelet						X								
tarte multi-fruits				X	X	X				X			X	
<b>vendredi 18 mai</b>														
avocat vinaigrette ou laitue									X					X
Filet de dorade façon colombo		X	X	X	X	X		X	X	X	X		X	X
riz						X				f				
petit suisse nature sucré						X								
ananas au sirop														

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

Menu	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
														
<b>lundi 21 mai</b>														
<b>FERIE</b>														
<b>mardi 22 mai</b>														
maquereaux au vin blanc			f					f			x			x
émincé de bœuf à la moutarde		x			x	x			x	x				x
coquillettes					x	x				f				
camembert ou brie						x								
pomme														
<b>mercredi 23 mai</b>														
quiche lorraine		x	f		x	x		f	x	x	f			
giglette de lapin		x			x	x				x				
haricots plats						x								
yaourt aromatisé						x								
Kiwi														
<b>jeudi 24 mai</b>														
tomates au basilic									x					x
omelette au fromage						x				x				
polenta						x								
Morbier ou livarot						x								
liégeois vanille						x								
<b>vendredi 25 mai</b>														
betteraves râpées en vinaigrette									x					x
paupiette de saumon		x	x		x	x		x		x	x		x	x
brocolis p. de terre						x								
saint paulin ou gouda						x								
clafoutis aux cerises				x	x	x				x			x	

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

Menu	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
														
<b>lundi 28 mai</b>														
salade de chou chinois ou radis croq'au sel									X					X
sauté de veau aux olives		X			X	X				X				
Quinoa		f			X									f
saint marcellin						X								
batonnet glacé chocolat	X			X		X				X			X	
<b>mardi 29 mai</b>														
salade verte									X					X
émincés de dinde aux poivrons		X			X	X				X				X
courgettes sautées						X								
leerdammer ou tomme blanche						X								
far breton		f	f		X	X		f	f	X	f		X	
<b>mercredi 30 mai</b>														
demi pamplemousse														
brandade de poisson			f		X	X		f			X			
edam						X								
compote pomme														
<b>jeudi 31 mai</b>														
salade de pâtes					X	X			X	f				X
ou salade d'ebly à l'emmental					X	X			X					X
steak haché														
carottes persillées						X								
crème de roquefort						X								
Pêche														
<b>vendredi 1er juin</b>														
Maïs en salade									X					X
filet de poisson meunière		X	f		X	X		f	X	X	X		X	X
poêlée villageoise		f				X								
fromage blanc						X								
Fraises														

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)