












































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

Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Mustarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
<b>lundi 02 Mars 2020</b>															
Méli-mélo de salade										X					f
Escalope de poulet			X			f	f			f	f				
Petits pois							X								
Brownie et crème anglaise					f	X	X				X			X	f
<b>mardi 03 Mars 2020</b>															
Potage aux asperges						X	X								
Sauté de bœuf au curry			X	f		X	X			X	f	f			
Quinoa							X								
Fromage blanc							X								
Orange															
<b>mercredi 04 Mars 2020</b>															
Carottes râpées										X					f
Jambon										f				f	f
Frites															
Yaourt aux fruits							X								
<b>jeudi 05 Mars 2020</b>															
Endives vinaigrette										X					f
Lasagne ricotta épinards						X	X				X				
Gouda							X								
Compote de pommes															
<b>vendredi 06 Mars 2020</b>															
Chou blanc sauce soja										X				X	f
Poisson sauce aigre douce			X	f		f	f		f	f	f	X		f	
Wok de légumes et riz			X				X							X	
Beignet litchis					f	X	X				X				















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

Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Mustarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites
															
<b>lundi 09 Mars 2020</b>															
Concombre vinaigrette										X					f
Spaghettis bolognaise			X	f		X	X				f	f			
Yaourt nature							X								
Tarte aux pommes					f	X	X				X			f	
<b>mardi 10 Mars 2020</b>															
Pamplemousse															
Cassoulet							X			f				f	f
Haricots blancs			X			f	f			f	f				
Emmental							X								
Fruits du verger															
<b>mercredi 11 Mars 2020</b>															
Sardines au beurre							X					X			
Sauté de dinde			f			X	f			f	f			f	
Haricots beurre							X								
Banane															
<b>jeudi 12 Mars 2020</b>															
Betteraves et cœur de palmiers										X					f
Nuggets de soja			X			X								X	
Purée de pommes de terre							X								
Pomme															
<b>vendredi 13 Mars 2020</b>															
Potage poireaux/pdt							X								
Filet de colin au four			f	f		f	f		f	f	f	X		f	
Salsifis en beignet						X									
Crème de gruyère							X								
Poire															

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

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 	
<b>lundi 16 Mars 2020</b>																
Lentilles échalotes										X						f
Fricassée d'agneau			X			f	f			f	f					
Courgettes							X									
Crème dessert vanille							X									
<b>mardi 17 Mars 2020</b>																
Potage de légumes			X				X									
Raviolis 5 fromages sce tomate			f	f		X	X		f		X	f				
Salade verte										X						f
Moelleux chocolat					f	X	X				X			X		
<b>mercredi 18 Mars 2020</b>																
Carottes râpées vinaigrette										X						f
Saucisse de volaille						f	X									
Semoule petits légumes						X	X									
Gouda							X									
Compote framboises																
<b>jeudi 19 Mars 2020</b>																
Poulet sauce normande			f			X	X			f	f			f		
Fondue de poireaux à la crème			f				X									
Camembert							X									
Tarte aux pommes					f	X	X				X			f		
<b>vendredi 20 Mars 2020</b>																
Laitue vinaigrette										X						
Beignet de poisson			f	f		X	f			f	f	f	f			
Chips							X									
Crème dessert chocolat							X									

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
















Menu	ORIGINE VIANDES	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupins	Mollusques	Moutarde	Oeufs	Poissons	Sésame	Soja	Sulfites	
																
<b>lundi 23 Mars 2020</b>																
Friand au fromage					f	X	X				f			f		
Couscous de légumes			X													
Semoule						X	X									
Kiwi																
<b>mardi 24 Mars 2020</b>																
Concombre fromage blanc							X									
Cuisse de pintade au jus			f			X	f			f	f			f		
Macaronis						X	X									
Compote de pommes																
<b>mercredi 25 Mars 2020</b>																
Avocat vinaigrette										X						f
Hachis Parmentier maison			f			f	X									
Yaourt nature							X									
Pêche au sirop																
<b>jeudi 26 Mars 2020</b>																
Velouté tomates basilic			X				X									
Rôti de veau aux olives			f			X	X			f	f			f		
Boulghour aux oignons						X	X									
Comté							X									
Pomme																
<b>vendredi 27 Mars 2020</b>																
Filet de hoki pané						X	X				f	X				
Riz							X									
Cantal							X									
Cubes de mangue au sirop																

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)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

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

 <b>Menu</b>	ORIGINE VIANDES	Arachides 	Céleri 	Crustacés 	Fruits à coque 	Gluten 	Lait 	Lupins 	Mollusques 	Moutarde 	Oeufs 	Poissons 	Sésame 	Soja 	Sulfites 	
<b>lundi 30 Mars 2020</b>																
Soupe de légumes			X				X									
Poulet rôti			f			X	f			f	f			f		
Coquillettes						X	X									
Yaourt aux fruits							X									
Orange																
<b>mardi 31 Mars 2020</b>																
Radis au beurre							X									
Omelette nature							X				X					
Frites																
Crème dessert pistache							X									
<b>mercredi 01 Avril 2020</b>																
Pamplemousse																
Poisson pané à la tomate						X	X				f	X				
Haricots verts							X									
Clafoutis cerises					f	X	X				X			f		
<b>jeudi 02 Avril 2020</b>																
Taboulé à l'oriental			f			X	X			X						f
Boulettes de bœuf			X	f		X	X				f	f				
Purée de carottes							X									
Banane																
<b>vendredi 03 Avril 2020</b>																
Mâche emmental							X			X						f
Filet de dorade			f	f		f	f		f	f	f	X		f		
Lentilles																
Compote pomme 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)

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements