

## 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 29 avril														
Pastèque														
Poulet rôti aux herbes		f			f	x								
haricots verts ail et persil						x								
Babybel bio						x								
Eclair chocolat				f	x	x				x			x	
mardi														
Œuf dur vinaigrette					f	f			x	x			f	x
lasagnes de légumes					x	x				x	f		x	
yaourt local nature						x								
orange														
mercredi														
FERIE														
jeudi														
salade mêlée aux tomates cerises					f	f			x	x			f	x
escalope à la crème		f			f	x			x	f			f	
purée de carottes						x								
Reblochon						x								
orange														
vendredi 8														
Concombre bulgare						x			x					x
Ravioli au saumon			f		x	x	f			x	x			
salade verte					f	f			x	f			f	x
fourme d'Ambert						x								
cocktail de fruits														

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 6 mai</b>														
salade verte et croûtons					x	x			x	x			x	x
cordon bleu		x			x	x				x				
ratatouille et p. de terre cube						x								
tomme des Pyrénées AOP						x								
choux vanille					x	x				x			f	
<b>mardi</b>														
betteraves bio vinaigrette					f	f			x	x			f	x
flan de courgettes		f			x	x			f	x				
spaghetti					x	x				x				
camembert bio						x								
banane bio														
<b>mercredi</b>														
FERIE														
<b>jeudi</b>														
FERIE														
<b>vendredi</b>														
CONGÉ														

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 13 mai														
Melon														
steak haché sauce moutarde		x			x	x			x	x				x
frites / potatoes					x									
ketchup		x												x
Liegeois chocolat						x							f	
mardi														
tomates au basilic					f	f			x	f			f	x
coquillettes cantonnaise		x			x	x				x				
tomme de savoie AOP						x								
glace	f			x	x	x	f			x		f	x	
mercredi														
salade de pommes de terre andalouse					x	f			x	f			f	x
Rosbeef sauce poivre		x			x	x			x	x				
carottes braisées						x								
chevretine						x								
cerises														
jeudi														
saucisson sec et cornichons						x								x
émincé de bœuf sce provençale		x			x	x				x				
h verts bio ail et persil						x								
yaourt vanille au lait entier						x								
vendredi														
Pastèque														
pavé de poisson sce hollandaise		x			f	x				x	x			
riz aux petits légumes		f				x								
vache qui rit						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)

## 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
------	----------	--------	-----------	----------------	--------	------	-------	------------	----------	-----	---------	--------	------	----------

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

lundi 20 mai													
<b>FERIÉ</b>													
mardi													
<b>Melon</b>													
<b>poulet tex mex</b>													
<b>petits pois carottes</b>													
<b>Ile flottante</b>													
<b>biscuit sec</b>													
f			f	x	x	f			x		f	f	
mercredi													
<b>Salade mexicaine</b>													
<b>navarin d'agneau printanier</b>													
<b>printanière de légumes</b>													
<b>fromage blanc bio</b>													
<b>fraises</b>													
jeudi													
<b>radis roses/beurre</b>													
<b>curry de blé</b>													
<b>tomme de Brebis AOP</b>													
<b>fromage blanc bio et confiture</b>													
vendredi													
<b>crêpe au fromage</b>													
<b>brandade de poisson</b>													
<b>salade verte</b>													
<b>yaourt vanille</b>													
		f	f	x	x	f	f	x	f				
	x	x		x	x	x		f	x				
				f	f		x	f			f	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)