











# ALLERGÈNES - MENUS SCOLAIRES - Mars 2022

															
		Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques
Lundi 16 mai	Salade mêlée														
	Betterave cube														
	Lasagne végétale	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>										
	au four														
	Petit suisse				<b>X</b>										
Mardi 17 mai	Salade verte et maïs en grains														
	Saucisse de veau au four														
	Mélange de céréales	<b>X</b>													
	Haricots verts														
	Banane														
Jeudi 19 mai	Salade de batavia et pois chiches														
	Pizza Margherita	<b>X</b>			<b>X</b>										
	Salade de fruit														
Vendredi 20 mai	Salade verte														
	Beignet de cabillaud	<b>X</b>			<b>X</b>	<b>X</b>									
	Sauce tartare au fromage frais				<b>X</b>										
	semoule	<b>X</b>													
	Epinars aux echalotes														
	Chocolat liégeois				<b>X</b>										

Etant donné que notre cuisine travaille également avec des produits contenant des allergènes, nous ne pouvons pas exclure la présence de traces d'allergènes avec une absolue certitude.