















ALLERGÈNES - MENUS SCOLAIRES - Mars 2022

															
		Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques
Lundi 23 mai	Céleri façon rémoulade au fromage blanc et salade romaine GRTA		X		X		X	X		X					
	Emincé de poulet au curry														
	Blé pilaf	X													
	Chou-fleur persillé														
	Yaourt aux fruits				X										
Mardi 24 mai	Salade verte et concombre														
	Steak haché de bœuf														
	Sauce au poivre doux														
	Roestis au four, laitues braisées														
	Fromage portion				X										
Jeudi 26 mai	ASCENSION														
Vendredi 27 mai	Œufs* mimosa et ciboulette, salade mêlée aux noix		X					X		X					
	Tagliatelle végétarienne	X													
	Arlequin de légumes														
	Compote de fruits de saison maison														

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.