















## ALLERGÈNES - MENUS SCOLAIRES - Juin 2022

															
		Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques
Lundi 20 juin	Salade mêlée et tomates cerise														
	Dos de lieu noir (Atlantique-Nord-Est)														
	Sauce citronnée														
	Boulgour	<b>X</b>													
	Haricots verts														
	Séré aux fraise				<b>X</b>										
Mardi 21 juin	Salade verte et lentilles à la vinaigrette														
	Tartelette aux fromages	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>										
	Ratatouille														
	Salade de fruits														
Jeudi 23 juin	Salade verte et légumes rapés														
	Mélange de graines							<b>X</b>							
	Raviolini aux légumes				<b>X</b>										
	Sauce tomate et fromage rapé				<b>X</b>										
	Tartelette aux pommes	<b>X</b>	<b>X</b>												
Vendredi 24 juin	Salade verte et dés de gruyère				<b>X</b>										
	Paupiette de dinde (France)														
	Cornettes	<b>X</b>													
	Blettes à la tomate														
	Crème chocolat				<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.