

Liste des allergènes pour lequel le Pôle Culinaire prévoit des plats de remplacement :
gluten, œuf, poisson, crustacé, arachide/fruits à coque, lait.
 Contamination croisée-trace :
 les plats étant préparés dans des ateliers utilisant certains de ces allergènes,
 le risque de contamination croisée n'est pas exclus.

MENUS PLATS DE REMPLACEMENT
 SEMAINE DU 29 avril au 3 mai 2024
 Scolaire - Fichier à respecter IMPERATIVEMENT

Lundi	29/04/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		SALADE DE TORTI BIO AUX PETITS LEGUMES	BOULETTES DE POULET AU JUS	HARICOTS BEURRE FONDANTS	///	ORANGE BIO
LAIT				X		
GLUTEN		X	X			
ŒUF			X			

Mardi	30/04/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		CAROTTES DES LANDES RAPEES VINAIGRETTE	ROTI DE PORC IGP SO + JUS	PUREE	Petit suisse fruité BIO	Quatre-quart
LAIT			X	X	X	X
GLUTEN			X			X
ŒUF			X			X

Mercredi	01/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		FERIE				

Jeudi	02/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		CHOUDOU DES LANDES EN SALADE	OMELETTE BIO AU FROMAGE	GRATIN DE CEREALES ET LEGUMES A L'ITALIENNE	///	YAOURT ARTISANAL SUCRE
LAIT		X	X	X		X
GLUTEN				X		
ŒUF			X			

Vendredi	03/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		PATE DE CAMPAGNE	PEPITES DE COLIN MEUNIERE	EPINARDS BECHAMEL	///	KIWI DE L'ADOUR
LAIT			X	X		
GLUTEN			X	X		
ŒUF			X			
POISSON			X			