

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 06 au 10 mai 2024

Scolaire - Fichier à respecter IMPERATIVEMENT

Lundi	06/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	ROTI DE DINDONNEAU + JUS	CAROTTES PARISIENNES	SIX DE SAVOIE	POMME BIO
LAIT				CAROTTES PARISIENNES NATURE	Ne pas donner le fromage	
GLUTEN			Ne pas donner le jus			
ŒUF			Ne pas donner le jus			

Mardi	07/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		SALADE COLESLAW	DAUBE DE BŒUF DE CHALOSSE A L'ANCIENNE	BOULGHOUR BIO AU BEURRE	EMMENTAL BIO	COCKTAIL DE FRUITS
LAIT		SALADE DE POMMES DE TERRE AU CURRY		BOULGHOUR BIO NATURE	Ne pas donner le fromage	
GLUTEN			DAUBE DE BOEUF DE CHALOSSE sans farine	LENTILLES BIO DU GERS		
ŒUF		SALADE DE POMMES DE TERRE AU CURRY				

Mercredi	08/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		FERIE				

Jeudi	09/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		FERIE ASCENSION				

Vendredi	10/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		PONT DE L'ASCENSION				