

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 13 au 17 mai 2024

Scolaire- Fichier à respecter IMPERATIVEMENT

Lundi	13/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		RADIS BEURRE	PIZZA BIO AUX 3 FROMAGES	COURGETTES BIO NICOISE	///	MARMELADE DE POIRE
LAIT		X	X			
GLUTEN			X			
Mardi	14/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	ROTI DE BOEUF + KETCHUP	FRITES	///	YAOURT BIO PECHE
LAIT			X			X
Mercredi	15/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		DUO BOULGHOUR QUINOA BIO	EMINCE DE POULET AU JUS	PUREE DE CELERI RAVE	CAREE FRAIS BIO	BANANE
LAIT				X	X	
GLUTEN		X	X			
ŒUF			X			
Jeudi	16/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		HOUMOUS BIO DU GERS AUX PIMENTOS + CHIPS MEXICAINES NATURE	CHIPOLATAS BIO	HARICOTS VERTS BIO AU BEURRE	EMMENTAL BIO	FRAISES
LAIT				X	X	
Vendredi	17/05/2024	Entrée	Plat	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		CONCOMBRE VINAIGRETTE	FILET DE PETIT COLIN SAUCE ARMORICAINE	RIZ BIO CAMARGUAIS AU BEURRE	///	YAOURT BIO VANILLE
LAIT			X	X		X
GLUTEN			X			
POISSON			X			
CRUSTACE			X			