

Numéro d'agrément : FR 42.189.202.CE



RESTAURANT SCOLAIRE MENUS DU 13/03 au 17/03/2023			
LUNDI 13	MARDI 14	JEUDI 16	VENDREDI 17
Betterave rouge	Céleri rémoulade	Salade de haricots verts	Salade de pommes de terre
Burger	Gratin de poisson	Lasagne végétale	Dindonneau à la moutarde
Frites	Petit pois		Chou-fleur
Croq' lait	Yaourt aux fruits	Edam	Yaourt à la vanille
fruit	Riz au lait	fruit	fruit
Planning prévisionnel – Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements de Viande Bovine Origine France - Volaille Origine France			
<i>Tous les aliments sont « sans porc » à l'exception du plat de viande précisé « porc » Pain traditionnel blé (gluten)</i>			




Roche la Molière

TABLEAU DES ALLERGENES PRESENTS SUR NOS MENUS

N° agrément : FR 42.189.202.CE

Menu du 13 au 17/03/2023	Gluten	Oeuf	Poisson	Lait	Fruit à coque	Arachide	Crustacés	Soja	Céleri	Moutarde	Graine sésame	Lupin	Mollusques	Sulfites
LUNDI 13														
Betteraves rouges										x				X
Burger	X			X										
Frites														
Croq lait				X										
Fruit														
MARDI 14														
Céleri rémoulade		x							x	x				X
Gratin de poissons	x		x	x				x						
Petits pois				X										
Yaourt fruits				X										
Riz au lait		x		x										
JEUDI 16														
Salade de haricots verts										x				x
Lasagnes végétales	x	x	x	x				X						
Edam				X										
Fruit														
VENDREDI 17														
Salade pomme de terre										X				x
Dindonneau à la moutarde	x	x	x	x			X		x	x			x	
Chou fleurs				X										
Yaourt vanille				X										
Fruit														

**Etat prévisionnel – Sous réserve de modifications en fonction des approvisionnements de
Viande Bovine Origine France - Volaille Origine France**