menu mars 2018 Liste de allergènes présents

G: gluten		**M: moutarde**						Taboulé	GM
P: poisson		**C: crustacés**				fajitas au boeuf	G	Filet de poisson meunière	PGL
A: arachide		**L: lait**				fromage / salade	L	Carottes à l'orientale	G
O : œuf		**FC: fruits à coque**						camembert	L
S: soja		**Cel: cèleri**				salade de fruits	Fc	tarte au citron	GOL
LundI 5,03		**Mardi 6.03**		**Mercredi 7.03**		**Jeudi 8.03**		**Vendredi 9.03**	
Terrine de poisson	PGOLCel	Cocktail pamplemousse		Salade de pépinettes	G	Salade Coleslaw	M	Potage grand-mère	
poulet rôti	GL	Rôti de porc forestière*	GL	Sauté de dinde	GL	poisson marseillaise	PG	Chou fleur en gratin	GL
Coquillettes	G	Gratin de semoule	GOL	Haricots beurre		Pomme vapeur		sur égrainé de boeuf	
Fromage Altesse	L	Cancoillotte	L	Tome grise	L	Vache qui rit	L	Morbeir	L
Fruit		Mousse au citron	L	fruit		Pomme au four		gâteau au chocolat	GLOFc
Lundi 12,03		**Mardi 13.03**		**Mercredi 14.03**		**Jeudi 15.03**		**Vendredi 16.03**	
Salade p de terre	M	Endives vinaigrette	M	Salade de perles marines	GP	Salade verte	M	Carotte râpée	M
Boulettes d'agneau	GS	poisson sauce tomate	PG	Rôti de veau au jus	G	Fricassée de volaille	LG	Noix de joue de porc*	LG
Petits pois à la française	G	Torsades	G	Trio de légumes	G	haricot vert /salsifis	G	Lentilles	G
Brie	L	Comté	L	Fromage blanc aromatisé	L	Camembert	L	Polinois	L
Fruit		Flan nappé caramel	L	Banane		tarte p.pain d'épice	GOLFc	compote	
Lundi 19.03		**Mardi 20.03**		**Mercredi 21.03**		**Jeudi 22.03**		**Vendredi 23.03**	
Betterave rouge vinaigrette	M	Salade Coleslaw	M	pizza au fromage	GLO	Taboulé	M	salade verte	M
Saucisse de Toulouse*	LG	poulet rôti	G	Filet de poisson sauce printanière	PGL	Omelette sauce tomate	GL	chili con carne	G
Purée	L	Semoule	G	Haricots verts persillés	G	Epinards hachés	G	riz	
Gbûche du Pilat	L	Coulommiers	L	Morbier	L	yaourt nature	L	Tome du Jura	L
Clémentine		Crème dessert vanille	L	Fruit		gâteau aux noix	GOLFc	compote ananas	
Lundi 26.03		**Mardi 27,03**		**Mercredi 28.03**		**Jeudi 29.03**			
Macédoine de légumes	M	Terrine de lapin aux noisettes*	GLFc	Endives dés de fromage	LM	Carottes râpées	M	Terrine de légumes	GOLCel
Bœuf mironton	GL	Sauté de volaille	GL	saucisse de veau	LG	filet poisson lait de coc	PGL	Couscous	G
Nouilles	G	Carottes persillées		Gratin de potiron	L	Riz		garni	
Comté	L	Bûche du pilat	L	Yaourt nature BIO	L	Reblochon	L	Chavroux	L
Pomme		Compote		gâteau de semoule	GOL	Crème dessert chocolat	L	Salade d'agrumes	

Ces informations sont valables pour les intolérances (traces possibles)

Pour les allergies, un PAI (plan d'accueil personnalisé) doit être mis en place avec le médecin et la structure scolaire