

menu février 2019 Liste des allergènes présents

Abréviations:									
G: gluten		A: arachide		S: soja		C: crustacés		FC: fruits à coque	
P: poisson		O : œuf		M: moutarde		L: lait		Cel: cèleri	
								Vendredi 1,02	
								salade verte	M
								poulet rôti	GL
								macaroni	G
								brique Maubert	L
								Crêpe /confiture	GOL
Lundi 4,02		Mardi 5,02		Mercredi 6,02		Jeudi 7,02		Vendredi 8,02	
betterave rouge		salade de pâtes chinoise	GS	taboulé	GM	salade de chou bicolore	M	salade de pomme de terre	M
couscous poulet et boulette d'agneau	G	filet de poisson à l'aigre doux	GL	steak haché		médailon de dinde au thym	G,L	sauté de porc crème au	GL
cancoillotte	LS	wok de légumes		petits pois		riz		haricots verts	
fruit de saison	L	fromage blanc	L	camembert	L	Edam	L	chavroux	L
		beignet aux pommes	GOL	fruit de saison		cake aux carottes	GOLF	fruit de saison	
Lundi 11,02		Mardi 12,02		Mercredi 13,02		Jeudi 14,02 BIO		Vendredi 15,02	
terrines de légumes	O,M G,Cel	cèleri rémoulade	Cel M	salade de pépinettes	G	potage crécy aux carottes	L	macédoine de légumes	Cel M
chipolatas	GL	blanquette de volaille	G,L	filet de poisson meunière	P,G,L	hachis parmentier	L	omelette sauce tomate	O
lentilles		gratin de potiron	GL	chou fleur persillé				salsifis/haricots beurre persillés	
petit suisse aromatisé	L	fromage Altesse	L	morbier	L	ortolan	L	yaourt nature	L
fruit de saison		compote		fruit de saison		flan nappé caramel	L	tarte pomme pain d'épi	G,O, L,FC
Lundi 18,02		Mardi 19,02		Mercredi 20,02		Jeudi 21,02		Vendredi 22,02 sans viande	
salade de chou bicolore	ML	nems		velouté de poireaux	L	pâté de campagne	L	salade verte	M
bœuf braisé	G,L	fricassée de volaille	GL	spaghetti carbonara	GL	filet de poisson à la tomate	P	chili végétarien	G
gratin de semoule	GL	carottes aux herbes		aux lardons (pâtes)		riz			
bûche de Pilat	L	comté	L	yaourt aromatisé	L	brin d'Affinois	L	vache qui rit	L
compote		fruit de saison		fruit de saison		ananas (frais)		flan maison	LO
Lundi 25,02		Mardi 26,02		Mercredi 27,02		Jeudi 28,02			
haricots verts en salade	M	salade de pâtes	G	cèleri à l'orange	Cel L	salade verte	M		
brandade de poisson (purée)	PG,L	steak haché au jus	GL	filet de volaille aux herbes	G L	fajitas au bœuf	OGL		
camembert		brocolis persillé		pomme dauphine	GL				
fruit de saison	L	fromage blanc	L	bûche du Pilat	L	babybel	L		
		fruit de saison		crème dessert caramel	LO	bavarois ananas	L		

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