

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	
								ven 1 mars 19	
								Velouté de potiron	L
								Jambon blanc	
								Morbiflette *	L
								fruit	
lun 4 mars 19		mar 5 mars 19		mer 6 mars 19		jeu 7 mars 19		ven 8 mars 19	
cèleri / raison sec / noix	Cel Fc	carottes râpées / féta	LM	salade de coquillettes	GM	salade Coleslaw	M	potage poireau / pomme de terre	
bœuf mironton	GL	knack	GL	sauté de dinde à l'ancienne	GL	filet de poisson marseillaise	P	gratin de légumes	GL
coquillettes	G	lentilles		haricots beurre		pomme vapeur		bolognaise	
cancoillotte	L	fromage Altesse	L	tome grise	L	vache qui rit	L	yaourt nature	L
Fruit		liégeois aux fruits	GOL	fruit		pomme au four		gâteau au chocolat	GOLFc
lun 11 mars 19		mar 12 mars 19		mer 13 mars 19		jeu 14 mars 19		ven 15 mars 19	
salade de pomme de terre	M	endives aux noix	Fc M	taboulé	G	salade verte	LM	carotte râpée à l'antillaise	M
boulettes d'agneau aux épices	GLS	filet de poisson à l'aneth	PGL	rôti de veau au jus	GL	sauté de porc sauce forestière	GL	poulet rôti Bio	
petits pois		riz		trio de légumes		torsades	GL	gratin de potiron	GL
brie	L	comté	L	fromage blanc aromatisé	L	polinois	L	camembert	L
Fruit		flan nappé caramel	L	banane		compote	L	tartelette au citron	L,FC
lun 18 mars 19		mar 19 mars 19		mer 20 mars 19		jeu 21 mars 19		ven 22 mars 19	
betterave rouge vinaigrette	M	salade chou noix au curry	Fc M	salade composée aux céréales	G	salade de riz au surimi	PM	salade verte	M
rôti de porc aux olives	G,L	fricassée de volaille à l'ancienne	GL	nuggets de poisson	GLP	quenelles de volaille	GLO	quiche aux légumes maison	GLO
purée de pomme de terre	L	penne	G	haricots verts		épinards hachés	GL		
yaourt nature	L	Délice à l'emmental	L	morbier	L	samos	L	bûche du pilat	L
clémentine		crème dessert vanille	L	gaufre liégeoise	GOL	fruit		compote duo	
lun 25 mars 19		mar 26 mars 19		mer 27 mars 19		jeu 28 mars 19		ven 29 mars 19	
macédoine de légumes	M	lentilles à l'échalote	M	endive vinaigrette	M	terrines de campagne * tagliatelles aux fruits de mer	L	salade de pomme de terre / thon	PM
bœuf sauce champignon	G,L	filet de poulet aux herbes	GL	veau marengo			GLP	grillade de porc rôti	
polenta	L	carottes persillées		pommes noisettes	GL			chou fleur persillé	
comté	L	reblochon	L	camembert	L	petit suisse aromatisé	L	chavroux	L
pomme		mousse au chocolat	L	cocktail de fruits		fruit		gâteau de semoule maïs	GLO

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