

menu SEPTEMBRE 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: céleri	
Lundi 2.9		Mardi 3.9		Mercredi 4.9		Jeudi 5.9		Vendredi 6.9	
Terrine de légumes	GOLCel	Tomate à la féta	L	Taboulé	GM	Salade verte	M	Melon	
Steak haché au jus	GL	Filet de poisson marseillaise	P	Boulettes végétales	GSL	Sauté de volaille à l'ancien	GL	Rôti de porc	GL
Coquillettes	G	Pomme vapeur		Courgettes persillées		Petits pois		Riz de Camargue aux légumes	
Yaourt nature	L	Saint Nectaire AOP	L	Camembert	L	Polinois	L	Comté AOP	L
Fruit de saison		Compote de fruits		Fruit de saison		Gâteau au chocolat	GOLFc	Liégeois vanille	L
Lundi 9.9		Mardi 10.9		Mercredi 11.9		Jeudi 12.9		Vendredi 13.9	
Haricots verts en salade	M	Pastèque		Quiche	GOL	Tomate vinaigrette		Salade de p de terre au thon	PM
Chipolatas		Escalope de volaille au jus	GL	Filet de poisson meunière	POL	Couscous végétarien (semoule)	S	Fricassée de bœuf	GL
Purée de pomme de terre	L	Lentilles		Carottes au cumin		Morbier AOP	G	Epinards hachés	GL
Brie	L	Tome du jura	L	Yaourt aromatisé	L	Banane	L	Cancoillotte	L
Fruit de saison		Crème dessert caramel	L	Raisin				Tarte aux poires	GOLFc
Lundi 16.9		Mardi 17.9		Mercredi 18.9		Jeudi 19.9 mélodie mets locaux		Vendredi 20.9	
Carotte râpée vinaigrette		Salade composée aux céréales	G	Salade Coleslaw	L	Salade concombre/tomate		Macédoine de légumes	M
Bœuf mironton	GL	Aiguillettes de volaille au jus	GL	Filet de poisson sauce curry	PGL	Courgettes à la bolognaise	L	Quenelles sauce tomate	GOL
Fusilli	G	Petits pois		Pommes sautées		Comté AOP	L	Haricots verts	
Camembert	L	Chèvre frais	L	Dessert lacté	L	Tarte au goumeau	GOL	Kiri	L
Liégeois aux fruits	L	Fruit de saison		au coulis de fruits				Fruit de saison	
Lundi 23.9		Mardi 24.9		Mercredi 25.9		Jeudi 26.9		Vendredi 27.9	
Betterave rouge	L	Salade de lentilles	M	Salade verte		Salade grecque	L	Cèleri rémoulade	CeIM
Filet de poisson sauce persil	PGL	Omelette aux herbes	O	Rôti de porc au jus	GL	Moussaka	GL	Poulet rôti	
Riz de Camargue safrané		Courgettes en gratin	L	Spaghetti	G			Purée pomme de terre	L
Roucoupons	L	Vache qui rit	L	Polinois	L	Fromage blanc	L	Morbier AOP	L
Raisin		Fruit de saison		Flan à la vanille	L	Gâteau au miel	GOLFc	Compote de fruits	
Lundi 30.9									
Tomate mozzarella	L								
Mijoté de bœuf au paprika	GL								
Torsades	G								
Carré frais	L								
Fruit de saison									

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