

## menu mars 2020 Liste des allergènes présents

<b>Abréviations:</b>									
<b>G: gluten</b>		<b>A: arachide</b>		<b>S: soja</b>		<b>C: crustacés</b>		<b>FC: fruits à coque</b>	
<b>P: poisson</b>		<b>O : œuf</b>		<b>M: moutarde</b>		<b>L: lait</b>		<b>Cel: cèleri</b>	
<b>lundi 2,03</b>		<b>mardi 3,03</b>		<b>mercredi 4,03</b>		<b>jeudi 5,03</b>		<b>vendredi 6,03</b>	
cèleri / raison sec / noix	Cel Fc	carottes râpées / féta	M	tarte aux légumes	GOL	salade Coleslaw	M	velouté de courgettes	
bœuf mironton	GL	grillade de porc rôtie		sauté de dinde à l'ancienne	GL	filet de poisson marseillaise	P	gratin de légumes au boulgour	GL
coquillettes	G	lentilles		haricots beurre		riz			
cancoillote	L	fromage Altesse	L	Pont l'évêque	L	yaourt nature	L	yaourt nature	L
Fruit		liégeois aux fruits	GOL	fruit		pomme au four		gâteau au chocolat	GOLFc
<b>lundi 9,03</b>		<b>mardi 10,03</b>		<b>mercredi 11,03</b>		<b>jeudi 12,03</b>		<b>vendredi 13,03</b>	
salade de pomme de terre	M	endives vinaigrette	M	taboulé	GM	salade verte	M	chou blanc au curry	M
tortilla sauce tomate	GO	filet de poisson à l'aneth	PGL	steak haché au jus		choucroute		poule sauce supreme	GL
petits pois		torsades	G	trio de légumes				riz	
Vache qui rit	L	comté	L	fromage blanc aromatisé	L	polinois	L	camembert	L
Fruit		flan nappé caramel	L	banane		compote		tartelette au citron	GOLFc
<b>lundi 16,03</b>		<b>mardi 17,03</b>		<b>mercredi 18,03</b>		<b>jeudi 19,03</b>		<b>vendredi 20,03</b>	
betterave à la pomme	M	carotte rapée à l'antillaise	M	salade haricot coco	M	salade verte		salade riz au surimi	MP
rôti de porc aux olives	G,L	fricassée de volaille à l'ancienne	GL	filet de poisson meunière	GLP	quiche au comté	GLO	goulash de bœuf	GL
purée de pomme de terre	L	penne	G	poêlée de légumes verts			GL	épinards hachés	GL
Fourme d'Ambert	L	Coulommiers	L	fromage blanc aromatisé	L	samos	L	bûche du pilat	L
clémentine		crème dessert vanille	L	fruit		compote duo		beignet au chocolat	GOLFc
<b>lundi 23,03</b>		<b>mardi 24,03</b>		<b>mercredi 25,03</b>		<b>jeudi 26,03</b>		<b>vendredi 27,03</b>	
macédoine de légumes	MCel	lentilles à l'échalote	M	cèleri rémoulade	CelM	terrines de campagne *	L	salade de pomme de terre / thon	PM
bœuf sauce champignon	G,L	filet de poulet aux herbes	GL	filet de poisson diéppoise	PGL	sauté de veau marengo		chipolata	
polenta	L	carottes persillées		tagliatelles	G	riz		chou fleur persillé	
comté	L	saint Nectaire	L	camembert	L	petit suisse aromatisé	L	chavroux	L
pomme		liégeois vanille	L	cocktail de fruits		fruit		flan chocolat maison	GLO
<b>Lundi 30.03</b>		<b>Mardi 31.03</b>							
betterave rouge vinaigrette	M	taboulé	GM	Ces informations sont valables pour les intolérances (traces possibles)					
hachis parmentier	L	filet de poisson meunière	PGL						
		haricots verts							
cancoillote	L	fromage blanc	L						
orange		fruit		Pour les allergies, un PAI (plan d'accueil personnalisé) doit être mis en place avec le médecin et la structure scolaire					