Liste des allergènes pour lesquel le Pôle Culinaire **prévoit des plats de remplacement :**
gluten, œuf, poisson, crustacé, arachide/fruits à coque, lait.
Contamination croisée-trace :
les plats étant préparés dans des ateliers utilisant certains de ces allergènes,
le risque de contamination croisée n'est pas exclus.

MENUS PLATS DE REMPLACEMENT

SEMAINE DU 09 AU 13 MAI 2022 SCOLAIRE

SCOLAIRE - Fichier à respecter IMPERATIVEMENT

Lundi	09/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		BETTERAVE MAIS BIO VINAIGRETTE	SAUTE DE VEAU BIO	SEMOULE BIO AU BEURRE	EMMENTAL BIO	KIWI DE L'ADOUR
LAIT				X	X	
GLUTEN			X	X		

Mardi	10/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		SALADE POMMES DE TERRE EMMENTAL	CUISSES DE POULET + JUS	PUREE CRECY BIO	/ / /	MOUSSE AU CHOCOLAT BIO
LAIT		X		X		X
GLUTEN			X			
ŒUF			X			

Mercredi	11/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		BOULGOUR PRINTANIER BIO	CHIPOLATAS IGP SUD OUEST	PETITS POIS AU JUS	MINI BABYBEL BIO	BANANE
LAIT				X	X	
GLUTEN		X				
ŒUF				X		

Jeudi	12/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		CONCOMBRE VINAIGRETTE	FILET DE COLIN SAUCE NANTUA	RIZ BIO CAMARGUAIS AU BEURRE	SIX DE SAVOIE	COCKTAIL DE FRUITS
LAIT			X	X	X	
GLUTEN			X			
POISSON			X			
CRUSTACE			X			

Vendredi	13/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		SALADE DE LENTILLES BIO DU GERS	CREPE AU FROMAGE	HARICOTS VERTS BIO AU BEURRE	/ / /	YAOURT BIO VANILLE ou YAOURT ARTISANAL SUCRE
LAIT			X	X		X
GLUTEN			X			
ŒUF			X			