

Liste des allergènes pour lequel 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 16 AU 20 MAI 2022 SCOLAIRE  
SCOLAIRE - Fichier à respecter IMPERATIVEMENT

Lundi	16/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		ŒUF DUR MAYONNAISE	PEPINETTES AUX LENTILLES CORAIL	///	GOUDA BIO	PUREE POMME POIRE BIO
LAIT			X		X	
GLUTEN			X			
ŒUF		X				

Mardi	17/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		TABOULE BIO	POISSON MEUNIÈRE	RATATOUILLE NICOISE	///	GLACE VANILLE / FRAISE
LAIT			X			X
GLUTEN		X	X			
POISSON			X			

Mercredi	18/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		BLE A LA PROVENCALE	NUGGETS DE POULET	PUREE DE CELERI RAVE	TOME NOIRE	KIWI DE L'ADOUR
LAIT				X	X	
GLUTEN		X	X			

Jeudi	19/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		CAROTTES DES LANDES RAPEES VINAIGRETTE	ROTI DE BŒUF BBC + KETCHUP	POTATOES ROSTY	///	YAOURT ARTISANAL SUCRE
LAIT			X			X

Vendredi	20/05/2022	Entrée	Viande	Accompagnement	Fromage	Dessert
ALLERGIE		HARICOTS BLANCS EN SALADE	JAMBON BLANC BRAISE	CHOU FLEUR BIO BECHAMEL	ST PAULIN	CERISES
LAIT			X	X	X	
GLUTEN			X	X		
ŒUF			X			