

Menus, Allergènes et Repas témoins sur site

Préparation nécessitant un repas témoin* (à effectuer dans les restaurants scolaires)	Menus	Allergènes (à consulter au plus près de la consommation)													
		Anhydride sulfureux	Arachides	Céleri	Crustacés	Fruits à coque	Gluten	Lait	Lupin	Mollusques	Moutarde	Oeuf	Poisson	Sésame	Soja
REPAS TEMOIN	lundi, 13 février 2023	Aucun allergène													
	Radis														
	Beurre individuel						x								
	Colin Madras	x					x						x		
	Riz Bio créole														
	Brie														
Yaourt aromatisé vanille Bio															
REPAS TEMOIN	mardi, 14 février 2023	Aucun allergène													
	Salade de pois chiches Bio à l'orientale														
	Escalope de poulet sauce hollandaise												x		
	Haricots verts Bio persillés														
	St Paulin														
	Clémentine Bio														
REPAS TEMOIN	mercredi, 15 février 2023	Aucun allergène													
	Salade coleslaw														
	Rôti d'agneau sauce forestière														
	Semoule Bio														
	Société crème														
	Cocktail de fruits														
REPAS TEMOIN	jeudi, 16 février 2023	Aucun allergène													
	Œuf dur Bio														
	Salade verte locale														
	Bidon vinaigrette														
	Bolognaise de lentilles Bio	x													
	Pipe rigate														
Emmental Bio															
Yaourt brassé fraise Bio															
REPAS TEMOIN	vendredi, 17 février 2023	Aucun allergène													
	Tarte au fromage														
	Paleron de bœuf au jus														
	Légumes pour pot au feu au céleri local														
	Gouda Bio														
	Pomme Bio locale														

*un échantillon de tout plat nécessitant une manipulation (tranchage) ou composé de produits de 4ème gamme sera conservé, entre 0°C et 3°C, 5 jours après consommation (produits bruts, débactérisés et tranchés) ou 5 jours après DLC, pour les produits avec une date limite de consommation.