















# MENUS SCOLAIRES - AVRIL 2021

## Allergènes

															
		Gluten	Œuf	Sésame	Lactose	Poissons	Céleri	Fruits à coque	Lupin	Moutarde	Soja	Arachide	Crustacés	Sulfites	Mollusques
Lundi 26 Avril	Salade verte œuf dur		<b>X</b>												
	Nems végétarien			<b>X</b>			<b>X</b>				<b>X</b>	<b>X</b>			
	Nouilles et légumes	<b>X</b>													
	Sauce soja										<b>X</b>				
	Crème dessert		<b>X</b>		<b>X</b>										
Mardi 27 Avril	Terrine de légumes		<b>X</b>		<b>X</b>		<b>X</b>			<b>X</b>					
	Croustillant de colin	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	<b>X</b>								
	Riz														
	Brocoli														
	Fruit														
Jeudi 29 Avril	Salade verte et betterave														
	Emincé de dinde champignons														
	Pommes de terre														
	Petits pois														
	Moelleux aux pommes	<b>X</b>	<b>X</b>		<b>X</b>			<b>X</b>							
Vendredi 30 avril	Velouté de poireaux														
	Steak haché de veau et bœuf														
	Pomme demi-lune														
	Gratin de chou-fleur		<b>X</b>		<b>X</b>										
	Fruit														

Étant donné que notre cuisine travaille également avec des produits contenant des allergènes, nous ne pouvons pas exclure la présence de traces d'allergènes avec une absolue certitude.