

Tableau représentatif des 14 allergies semaine 21

Traces =T

et Présence=P

FR
29.260.951
CESelf à st stan CE1 CE2 CM ET COLLEGE
Cantine à Notre dame de liesse Maternelle et CPLes menus sont susceptibles de varier selon les livraisons
(VERIFIER LE TABLEAU CHAQUE JOUR) pour les autres allergies non
référencer demander conseil auprès de la cuisine

Produits ou plats contenant	Céréales	Crustacés	œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésames	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
Concombre vinaigrette										P				
Coquille panzani	P		P											
Crudités variées										P				
Épice Seasoning pour pomme de terre	P													
Filet de colin pané (1)	P		T	P			P							
Flan pâtissier (1)	P		P			T	P	T		T				
Glace Jampi	T				P	T	P	P			P			
Jambon à la russe			P							P				
Omelette au fromage			P				P							
Poivron farci							P							
Rôti de porc orloff							P							
Rougail saucisse	P		T				T		P					
Salade à l'emmental et tomate							P			P				
Salade aux deux fromages crouton de pain	P					T	P	T		P	T			
Salade coleslaw aux pommes							P			P				
Salade d'endive avec pomme ou sans pomme							P			P				
Salade de betterave tomate œuf dur			P							P				
Salade de concombre et tomate bulgare							P			P				
Salade sirtaki							P			P				
Salade taboulé aux légumes	P		T											
Salade tricolore										P				
Salade verte emmental							P							
Salade villageoise			P				P			P				
Salade Quercy (jambon ,tomate,emmental,salade,pomelo)							P			P				
Sauce hollandaise (7))			P				P							
Sauce vinaigrette (4)										P		T		
Salade waldort			P					P		P				
Sauté de poulet ananas coco pomme banane	P		T				P		T					
Yaourt aux fruits							P					P		
Yaourt nature, fruits, sucré (fromage blanc vanille, fruits, sucrés) Novly vanille et caramel							P							