

INFORMATION SUR LES ALLERGENES

SEMAINE DU 18 au 22 juin 2018

Isidore restauration

	Gluten	Crustacés	Œufs	Poisson	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coques	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride sulfureux	Lupin	Mollusques
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Pain														
lundi 18 juin														
Carottes râpées														
Terrine de campagne														
Macédoine mayonnaise														
Boulettes de bœufs aux légumes														
Feuilleté au chèvre														
Haricots verts														
Pomme de terre quartier avec peau														
Carottes														
pointe de brie														
yaourt aromatisé														
gélifié vanille														
Pomme														
Mardi 19 juin														
Melon														
Pizza														
Macédoine mayonnaise														
Sauté de dindes aux olives														
Omelette basquaise														
Semoule														
Courgettes														
Yaourt sucré														
Petit moulé nature														
Nectarine														
Tranche de marbré														
Mercredi 20 juin														
Pastèque														
Salade esaü (lentilles, tomate, œuf)														
Salade piémontaise														
Galette boulgour pois chiche emmental														
Pommes de terre vinaigrette														
Mélange de légumes oriental														
fromage bûchette														
petit suisse aromatisé														
Fruit de saison														
Donut sucré														
Jeudi 21 juin														
Salade de tomates														
Pasta e lenticchie (pâtes et sauces tomate aux lentilles)														
Tartes aux poireaux														
Penne														
Haricots plats														
Camembert														
Yaourt sucré														
Yaourt aromatisé														
Biscuit fourré abricot														
Vendredi 22 juin														
Concombres vinaigrette														
Salade Mexicaine (haricot rouge, maïs, tomate, poivron)														
Tomate entière														
Colin meunière														
Saucisse de toulouse														
Poêlée aux 4 légumes														
riz														
frites														
Crème anglaise														
Petits as ail et fines herbes														
Gateau maison au chocolat														
Mousse au chocolat														
CONSTANTES														
Poisson pané														
Cordon bleu de volaille														
Carottes														
Tomate entière														
Frites														
Macédoine mayonnaise														

Ce document a été construit pour vous informer que la recette contient un ou plusieurs allergènes à déclaration obligatoire que nous avons introduit volontairement ou déjà présent dans nos matières premières. Malgré toutes nos précautions, il n'exclut pas la présence de traces d'allergènes par contaminations croisées accidentelles et ne se substitue pas au PAI. Si une recette n'est pas adaptée, il n'est pas obligatoire de proposer un plat de substitution sans allergène.