



## RESTAURANT SCOLAIRE GASSIN

## MENUS



AOÛT 2019	LUNDI	Allergènes	MARDI	Allergènes	MERCREDI	Allergènes	JEUDI	Allergènes	VENDREDI	Allergènes
SEMAINE du: 29/07 au 02/08/2019	Betterave et féta Colin meunière Carottes et riz Fromage	7.10.12 7 7	Asperges Chipolatas (merguez) Gratin de courgettes Fromage	10.12 7 7	Salade verte Sauté de volaille aux olives Pomme vapeur	10.12	Melon Salade de pâtes au poulet et crudités Yaourt à boire	1.10.12 7	Crêpe au fromage Steak haché VBF Haricot plat Babybel	1.3.7 7
	Pastèque		mini tropézienne	1.3.6.7	Yaourt aux fruits mixés	7	Biscuit	1.3.7	Sorbet	
SEMAINE du: 05/08 au 09/08/2019	Pois chiches Pilons de poulet Tomates provençales Fromage	10.12 7	Tomate mozzarella Hachis parmentier UE Poires au chocolat et Chantilly	7 7 7	Salade verte et radis Filet de raie papillotte Jeunes carottes Fromage	10.12 4 7	Salade de riz, thon et crudités Mimolette stick Compote gourde	4.10.12 7	Haricot vert vinaigrette Cheeseburger Potatoes Sundae vanille/caramel	10.12 1.3.6.7.10.11 7.8
	Fruit				Bananes		Cake chocolat	1.3	ou vanille/ fraise	
SEMAINE du: 12/08 au 16/08/2019	Saucisson/beurre ( pâté) Tortilla de pomme de terre	7 3	Salade composée Sandwich au jambon et Emmental (dinde)	??? 1.7	Carottes râpées Knack	10.12			Brocolis	10.12
	Salade verte Carré frais	7	Fromage	7	Lentilles cuisinées Petit suisse	7			Galette d'épautre et Légumes/Bouglhour	1.9 1
	Pomme au four		Fruit		Fruit				Crème dessert praliné	7.8
SEMAINE du: 19/08 au 23/08/2019	Salade verte Boulette de falafel à la sauce tomate	10.12 1	Pizza fromage Steak haché VBF	1.7	Tomate, thon et maïs Beignet calamar	4.10.12 1.14	Melon Wrap poulet et crudités, Chip's	1	Pâté/ cornichon Raviolis sauce tomate et	12 1.3
	Semoule	1	Ratatouille		Petit pois Fromage	7	Fromage	7	Emmental râpé	7
	Liégeois	7	Fruit		Fruit		Moelleux chocolat	1.3.6.7	Ananas sirop	
SEMAINE du: 26/08 au 30/08/2019	Mâche et Emmental Colin sauce citron	7.10.12 4.7	Concombre à la menthe Poulet au curry	7 7						
	Courgettes sautées		Nouilles aux légumes Laitier	1.3 7						
	Tarte aux pommes	1.3	Fruit							

## LISTE DES 14 ALLERGENES MAJEURS :

aliments Bio

Fermé

production locale

journée pique-nique

- 1 Céréales contenant du Gluten ( blé,seigle,orge,avoine,épeautre,kamut)
- 2 Crustacés (crabe,crevettes,...)
- 3 Œufs et produits à base d'œufs
- 4 Poissons et produits à base de poisson
- 5 Arachides (huile de cacahuètes, d'arachide )
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque (amandes,noisettes,pistaches,noix...)
- 9 Cèleri
- 10 Moutarde
- 11 Graines de Sésame
- 12 Anhydride sulfureux et sulfite en concentration
- 13 Lupin
- 14 Mollusques ( escargots,moules,calmars,surimi...)



