

LISTE DES ALLERGÈNES MAJEURS

Date	Plat	Lait	Gluten	Oeuf	Poissons	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 11 septembre au 15 septembre 2017		Maternelles & Élémentaires PERPIGNAN Menus classiques										SIST PM			
lun 11 septembre	Tomates vinaigrette terroir					X							X		
	Radis														
	Sauté de porc au curry	X	X												
	Riz pilaf														
	Carré frais bio	X													
	Pointe de Brie BIO	X													
	Mousse au chocolat au lait	X													
	Crème dessert au caramel	X													
	Dosette de sel														
mar 12 septembre	Roulé au fromage	X	X												
	Crêpes aux champignons	X	X	X											
	Steak de colin sauce bourride	X	X	X	X	X					X				
	Epinards BIO à la crème	X													
	Yaourt aromatisé	X													
	Yaourt nature sucré	X													
	Prunes Rouges locales														
	Melon charentais														
mer 13 septembre	Carottes râpées BIO														
	Concombres BIO à la ciboulette														
	Gratin de macaronis au jambon	X	X												
	Saint Paulin	X													
	Montboissier	X													
	Cocktail de fruits au sirop														
	Pêches au sirop														
jeu 14 septembre	Salade verte et croûtons	X	X												
	Duo de Choux sauce vinaigrette										X				
	Emincé de poulet au jus	X	X	X		X				X					
	Ratatouille bio maison														
	Cotentin nature	X													
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Tarte Flan	X	X	X											X
	Tarte aux pommes Normande	X	X	X											X
ven 15 septembre	Saucisson à l'ail et cornichon		X			X				X			X		
	Oeufs durs mayonnaise			X		X							X		
	Tajine d'agneau	X	X												
	Semoule BIO		X												
	Fromage blanc et sauce à la fraise	X													
	Fromage blanc sucré	X													
	Raisins Blancs locaux														
	Raisins Noirs locaux														