



# RESTAURANT SCOLAIRE ECOLE JEAN TOURON DU 22 AU 26 SEPTEMBRE



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	LEGENDE
<p>Bûche maïs avocat    1-5-9</p> <p>Quenelle de brochet aux crevettes choux-fleurs    1-5-9</p> <p>Tomme de Savoie   9</p> <p>Banane</p>	<p>Salade de lentilles    6-10</p> <p>Nouilles sautées à l'asiatique   1-4-8-11</p> <p>Yaourt   9</p> <p>Verrine noix de coco muesli   1-2-9</p>	<p>Carottes râpées    6-10</p> <p>Tomate farcie riz    1-5-9</p> <p>Fromages blanc coulis mangue   9</p> <p>Salade de fruits frais   9</p>	<p>Salade verte    6-10</p> <p>Hachis parmentier    9</p> <p>Brie   9</p> <p>Ile flotante    9</p>	<p><b>Liste des allergènes</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut)</li> <li>2- Fruits à coques</li> <li>3- Crustacés</li> <li>4- Céleri</li> <li>5- Œufs</li> <li>6- Moutarde</li> <li>7- Poissons</li> <li>8- Soja</li> <li>9- Lait</li> <li>10- Sulfites</li> <li>11- Graines de sésame</li> <li>12- Lupin</li> <li>13- Arachides</li> <li>14- Mollusques</li> </ol> <p> Fait maison</p> <p> Bio  origine FRANCE</p> <p> Appellation d'origine contrôlée</p> <p> Label rouge</p> <p> Appellation d'origine protégée</p> <p> Indication géographique protégée</p> <p> Haute valeur environnementale</p> <p> Viande d'origine Française</p> <p> Pêche durable MSC</p> <p> Produits fermiers</p> <p> Produits locaux</p>