

Liste des 14 allergènes principaux par recette - ECOLE DE FAREBERSVILLER

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Céleri	Soja	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
	<b>Lundi 11 Mars - Déjeuner</b>														
	Pâté de campagne au poivre vert et cornichon		X			X							X		
	Beignets de poisson et citron		X		X						X				
	Emincé de dinde aux champignons	X	X												
	Riz créole														
	Plateau de fromages	X													
	Fruit de saison														
	<b>Mardi 12 Mars - Déjeuner</b>														
	Salade verte mimosa			X		X					X		X		
	Blanquette de colin au curcuma	X	X	X	X	X									
	Cordon bleu de volaille	X	X	X							X				
	Tagliatelles		X								X				
	Plateau de fromages	X													
	Mousse au chocolat	X									X				
	<b>Mercredi 13 Mars - Déjeuner</b>														
	Choucroute de poisson	X	X	X	X	X									
	Choucroute garnie														
	Plateau de fromages	X													
	Flan pâtissier	X	X												
	<b>Jeudi 14 Mars - Déjeuner</b>														
	Haricots verts à l'échalote					X					X		X		
	Boulettes d'agneau au paprika	X	X	X		X					X				
	Poisson pané citron		X		X										
	Purée de patate douce	X													
	Plateau de fromages	X													
	Crème dessert à la banane	X		X											
	<b>Vendredi 15 Mars - Déjeuner</b>														
	Filet de colin sauce crustacés	X	X	X	X	X		X	X						
	Carottes fraîches braisées														

															
	Repas / Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustac és	Mollusq ues	Céleri	Soja	Arachid es	Moutard e	Sésame	Lupin
	Polenta crémeuse	X													
	Plateau de fromages	X													
	Poire façon belle hélène	X		X							X				