





























Liste des 14 allergènes principaux par recette - ECOLE HEROUVILLE

															
	Repas / Plat	Lait	Blé /	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à	Crustac	Mollusq	Céleri	Soja	Arachid	Moutard	Sésame	Lupin
	Lundi 23 Mai - Déjeuner														
	Carottes râpées et sauce salade					X							X		
	Omelette nature	X		X											
	Carottes rondelles														
	Purée de pommes de terre	X				X									
	Yaourt aromatisé	X													
	Corbeille de fruits Bio														
	Mardi 24 Mai - Déjeuner														
	Pastèque														
	Pilon de poulet sauce champignons	X	X			X	X								
	Haricots verts														
	Pommes cubes rissolées														
	Fromage frais nature sucré	X													
	Eclair au chocolat	X	X	X							X				