

# Menu du 14 au 18 Février 2022



Vive les vacances D'hiver



Lundi	Mardi	Judi	Vendredi	Allergènes
33 Chou-fleur vinaigrette 1/2/4/5/11/12/13	34 Salade de riz 1/2/4/5/6/12/13 Cuisse de canette rôtie 1/11	35 Salade d'endives au chorizo 1/2/4/5/12/13 Brandade de morue 1/2/4/5/6/8/9/10/11/12/14/15	19 Repas végétarien Carottes râpées 1/2/4/5/6/8/9/10/11/12	(Décret n) 2015-447 Réglementation INCO UE 1169/2011 1. Gluten 2. Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3. Lait de brebis ou chèvre 4. Œuf 5. Moutarde 6. Poisson 7. Arachide 8. Fruit à coque 9. Crustacés 10. Mollusques 11. Céleri 12. Soja 13. Anhydride sulfureux et sulfite 14. Sésame 15. Lupin Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.
33 Couscous 1/5/11/12	34 Cuisse de canette rôtie 1/11	35 Brandade de morue 1/2/4/5/6/8/9/10/11/12/14/15	19 Repas végétarien Pâtes et lentilles à la mexicaine 1/2/11	
33 Semoule 1/2	34 Haricots verts au jus 1/2/11/12	35 Compote	19 Repas végétarien Emmental 2	
33 Six de Savoie 2	34 Flan nappé caramel 2	35 Petit suisse 2	19 Repas végétarien Fruit	
33 Fruit	34 Pain 1	35 Pain 1	19 Repas végétarien Pain 1	

Groupes alimentaires

Produits laitiers	Viande - poisson - œuf	Féculents et céréales	Fruits et légumes	Produits locaux
★				

- Menu non contractuel, sous réserve de modification pour des impératifs techniques
- Menu établi selon les recommandations du GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition)
- L'origine des viandes bovines est transmise tous les lundis de la semaine en cours dans tous les services de restauration.
- Elaboré par la responsable de service et la diététicienne.

La responsable de service :

cf

La diététicienne :

ChR