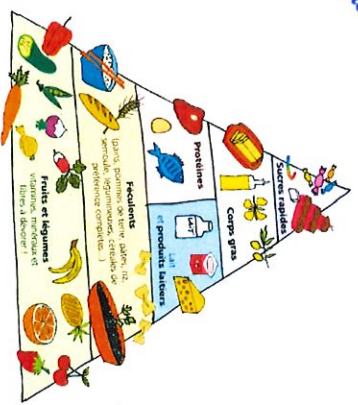


Menu du 14 au 18 Mars 2022



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Haricots verts au thon 1/2/4/5/6/12/13	Salade de tomates et maïs 1/2/4/5/12/13	Salade de riz 1/2/4/5/6/12/13	Carottes rapées 1/2/4/5/6/8/9/10/11/12
Tartiflette 1/2	Omelette 2/4	Poisson sauce parisienne 1/2/6	Cuisse de poulet rôti
Fromage blanc 2	Petits pois à l'ancienne 1/2/11	Chou-fleur persillé 2/11/12	Pâtes 1/2
Fruit	Petit suisse fruité 2	Camembert 2	Kiri 2
Pain 1	Pain 1	Fruit	Compote
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1

Groupes alimentaires

Produits laitiers	Vande – 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 : _____ La diététicienne : _____

Allergènes
(Décret n° 2015-447)
Règlementation INCO UE
1169/2011

- Gluten
- Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- Lait de brebis ou chèvre
- Œuf
- Moutarde
- Poisson
- Arachide
- Fruit à coque
- Crustacés
- Mollusques
- Céleri
- Soja
- Anhydride sulfureux et sulfite
- Sésame
- 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.