



# Restauration scolaire

## Menu du 31 au 04 Février 2022



Lundi 33	Mardi 33	Jeudi 35	Vendredi 33	Allergènes (Décret n) 2015-447) Règlementation INCO UE 1169/2011
Repas végétarien				
Salade de betteraves 1/2/4/5/12/13	Haricots verts vinaigrette 1/2/4/5/12/13	Salade d'endives 1/2/4/5/12/13	Salade de pomme de terre au thon 1/2/4/5/6/12/13	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
Tortellini ricotta épinards 1/2/4/6/9/10	Sauté de porc 1/2/11	Brochette de poisson meunière 1/2/4/6/12	Cuisse de pintade rôtie 2/11/12	Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.
Salade verte 1/2/4/5/12/13	Riz 2	Ratatouille et boulgour 1/2/11	Gratin de chou-fleur 2/11/12	Pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.
Yaourt 2	Samos 2	Carré frais 2	Mimolette 2	
	Fruit	Crêpe au chocolat 1/2/4/5/6/8/9/10/14	Fruit	
Pain 1	Pain 1	Pain 1	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 : *Chl*