



Lundi (31)	Mardi (34)	Jeudi (34)	Vendredi (34)
Repas végétarien			
Chou-fleur et œuf dur 1/2/4/5/11/12/13	Salade verte 1/2/4/5/12/13	Salade de tomates au chèvre 1/2/3/4/5/12/13	Salade de riz à l'emmental 1/2/4/5/6/12/13
Boulette de blé à la tomate 1/2/4/6/10/11/12	Paupiette de veau 1/2/12	Poisson pané 1/6	Bœuf bourguignon 1/2/11/12
Pâtes 1/2	Lentilles 1/2/11	Poêlée de haricots verts et pomme de terre 1/2/11/12	Purée de carottes 2/11
Six de Savoie 2	Yaourt 2	Glace 2/3/12	Fruit
Fruit			
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1

Allergènes

(Décret n° 2015-447)
Règlementation 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.

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