

Genève



Managés équilibrés !

Restauration scolaire

Menu du 07 au 11 Janvier 2019



Lundi 30	Mardi 31	Jedi 30	Vendredi 31	Allergènes
Salade de betteraves 5/13	Salade de tomates au thon 5/6/13	Salade d'endives au bleu 2/5/13	Salade de pâtes 1/4/5/6/11/13	Allergènes (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. Oeuf 5. Moutarde 6. Poisson 7. Arachide 8. Fruit à coque 9. Crustacés 10. Mollusques 11. Cèleri 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 plats de remplacements (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.
Bœuf bourguignon 1/2/11/13	Galette emmental épinards 1/2/12	Cuisse de canette rôtie 1/2/11	Brochette de poisson meunière/ citron 1/2/4/6	
Semoule 1/4	Poêlée de pomme de terre et haricots verts 1/2/11	Purée de légumes 2	Duo de fleuriette 1/2/11	
Brebicrème 2	Yaourt aux fruits 2	Galette des rois 1/2/4	Tomme blanche 2	
Fruit Pain 1			Fruit Pain 1	

Groupes alimentaires

Produits laitiers	Viande - poisson - oeuf	Réculents et céréales	Fruits et légumes	Produits locaux
-------------------	-------------------------	-----------------------	-------------------	-----------------

- Menu non contractuel, sous réserve de modification pour des impératifs techniques
- 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 :

CF

ELR