Restauration scolaire

Menu du 14 au 18 Janvier 2019

Lundi 31	Mardi 32	Jeudi 3.	Vendredi 3.
Salade verte à l'Emmental 2/5/13 ★	Quiche Lorraine 1/3/4/5/6/9/10/11 ★	Chou-fleur mimosa 4/5/13	Salade de riz et tomates 1/4/5/6/11/13
Moules à la tomate 1/10/11/13	Cuisse de pintade rôtie	Blanquette de veau 1/2/4/11/14	Poisson pané 1/5/6/ citron
Frites	Ragoût de carottes 1/11	Pâtes 1/2/4	Haricot beurre persillé 1/2/11
Compote	Délice au Camembert 2 ★	Carré frais 2 ★	Crème vanille 2 ★
	Fruit	Fruit	Biscuit 1/3/4/8
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 plats de remplacements (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.

Groupes alimentaires

Produits laitiers ★	Viande – poisson - oeuf	Féculents 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 :

CF

La diététicienne :

Sivom des Plaines et Coteaux du Volvestre
Service restauration