

Restauration scolaire

Menu du 03 au 07 Mai 2021



#208723915



Lundi 3A		Mardi 3A		Jeudi 3A		Vendredi 3A	
Repas végétarien		Salade de pomme de terre au surimi		Pâté de campagne		Salade d'endives	
4/5/13	★ Betteraves et œuf dur	1/2/5/6/9/13	Steak haché	1/2/4/8	1/2/4/8	5/13	
1/2/4/11	★ Tortellini au fromage		Haricots verts au jus	1/2/4/6	Poisson meunière	2/11	Jambon au grill
5/13	Salade verte	2/11	Kiri	1/2/4/11	Ratatouille et tendres perles		Frites
2	★ Crème à la vanille	2	Fruit	2	Délice au camembert		Petit suisse fruité
1	Pain	1	Pain	1	Pain	1	Pain

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 - œuf	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 :

La diététicienne :

CF

Chil