



Restauration scolaire

Menu du 04 au 08 Avril 2022



Lundi 31	Mardi 34	Jeudi 35	Vendredi 16	Allergènes
Salade coleslaw 1/2/4/5/6/9/10/11/12	Sardine 6	Salade de pâtes et tomates 1/2/4/5/6/12/13	Betteraves 1/2/4/5/12/13	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. Œuf 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 fiches produits, contacter le Service de Restauration.
Jambon blanc 1/2/12	Cuisse de canette rôtie 1/2	Poisson frit 1/6	Hachis veggie aux petits légumes 1/2/4/5/6/8/9/10/11/12/14	
Frites / ketchup	Poêlée de légumes aux céréales 1/2/11/12	Gratin de courgettes 1/2/11	Tomme noire 2	
Fromage blanc aux fruits 2	Saint Môret 2/8	Crème au caramel 2	Fruit	
Pain 1	Fruit Pain 1	Biscuit 1/2/4/8/14 Pain 1	Fruit 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 : _____
- La diététicienne : _____

CF