



Restauration scolaire

Menu du 04 au 08 Octobre 2021



Lundi 34	Mardi 38 Repas végétarien	Jeudi 36	Vendredi 34
Betteraves 5/13	Tarte aux fromages 1/2/4/5/6/9/10/11	Salade de riz et tomates 4/5/6/13	Salade verte au thon 5/6/13
Cassoulet garni 1/2/11	Omelette 2/4	Brochette de poisson 1/2/4/6/12	Escalope de dinde 1/2/4/8/12
Fromage Mme Loïck 2/8	Ratatouille et blé 1/2/11	Haricots verts persillés 1/2	Pomme dauphine 1/4
Fruit	Samos 2	Novly à la vanille 2	Petit suisse aux fruits 2
Pain 1	Fruit	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
- 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 :

Chl