



Menu du 06 au 10 Septembre 2024



Lundi 35	Mardi 35 Repas végétarien	Jeudi 33	Vendredi 34	Allergènes (Décret n° 2015-447) Réglementation INCO UE 1169/2011
Sardines ⁶	Salade de tomates et mozzarella ^{2/5/13} ★	Salade de pomme de terre ^{1/5/6/11/13}	Melon	1. Gluten 2. Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3. Lait de brebis ou chèvre
Cuisse de poulet rôtie ^{1/8}	Omelette ^{2/4}	Poisson pané ^{1/5/6}	Blanquette de veau ^{1/2/11/13}	4. Œuf 5. Moutarde 6. Poisson
Flageolets ^{2/11}	Petits pois à l'ancienne ^{2/11}	Ratatouille ^{1/2/11}	Pâtes ^{1/2/4}	7. Arachide 8. Fruit à coque 9. Crustacés 10. Mollusques 11. Céleri 12. Soja
Kiri ² ★	Glace ^{2/8/12}	Camembert ² ★	Fromage blanc ² ★	13. Anhydride sulfureux et sulfite 14. Sésame 15. Lupin
Fruit	Fruit	Fruit		Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.
Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹	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 :

Sivom des Plaines et Coteaux du Volvestre
Service restauration