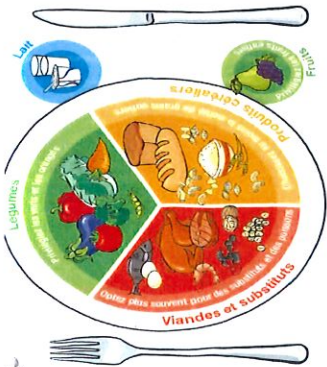


bonnie



Restauration scolaire

Menu du 06 au 10 Décembre 2021



Lundi 34	Mardi 36	Judi 36	Vendredi 35
Sardines 6	Salade de riz 1/2/4/5/6/12/13	Carottes râpées au chèvre ★ 1/2/3/4/5/6/8/9/10/11/12	Salade d'endives 1/2/4/5/12/13
Blanquette de veau 1/2/13	Cuisse de pintade rôtie	Poisson frit 1/6	Chili con carne veggie 1/2/11/12
Pâtes 1/2	Haricot beurre au jus 1/2/11-12	Ratatouille et bolognais 1/2/11	Semoule 1/2
Six de Savoie 2 ★	Mimolette 2 ★	Liégeois au chocolat 2/12	Crème à la vanille 2 ★
Fruit	Fruit		
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 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
- 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 diététicienne :

Sivom des Plaines et Coteaux du Volvestre
Service restauration

CF