



Restauration scolaire

Menu du 08 au 12 Novembre 2021



| Lundi (34) | | Mardi (35) | | Jeudi | | Vendredi (34) | |
|------------------------------------|--|------------|--|--|---------------------------------|---------------|--|
| Chou-fleur 1/2/4/5/11/12/13 | Salade de tomates et maïs 1/2/4/5/12/13 | | | Salade de pâtes 1/2/4/5/6/12/13 | Poisson meunière 1/2/4/6 | | |
| Steak haché | Nuggets de blé 1/2/4/6/10/11/12 / ketchup | | | Ratatouille 1/2/11 | Camembert 2 | | |
| Frites | Haricots verts persillés 1/2/11/12 | | | Fruit | Fruit | | |
| Chanteneige 2 | Semoule au lait 1/2/4 | | | Pain 1 | Pain 1 | | |
| Fruit | Pain 1 | | | | | | |

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. 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 | Féculeux 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

Chl