

Saveurs d'Automne



Manger bon
Gagner bien



LUNDI 35	MARDI 38 Végétarien	JEUDI 36	VENDREDI 34
Céleri rémoulade 4/5/11/13	Salade d'endives aux noix 5/8/13	Taboulé aux raisins 1/2/4/5/6/8/9/10/11/12	Salade de tomates et maïs 5/13
Sauté de porc aux olives 1/11	Croustillant au fromage 1/2/4	Poisson sauce champignons 2/6/11	Steak haché
Homme de terre aux matzons	Pâtes à la tomate 1/2	Purée de potiron 2/11	Duo de fleurette 2
Cantafrais 2	Fromage blanc à la vanille 2	Brebicrème 2/3	Emmental 2
Fruit	Fruit	Fruit	Tarte aux pommes 1/2/4/7/8
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	Vieilles - poisson - œuf	Féculents et végétales	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