



Changement équilibré !

Menu du 13 au 18 Septembre 2021



Lundi	Mardi	Jeu	Vendredi
Salade de haricots verts au thon	Crêpe au fromage	Salade composée	Salade de tomates
Saucisse	Nuggets végétal	Poisson meunière	Osso bucco de volaille
Lentilles	Tian de courgettes aux céréales	Carottes persillées	Pomme de terre vapeur
Carré frais	Edam	Riz au lait	Novly vanille
Fruit	Fruit		
Pain	Pain	Pain	Pain

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 :

La diététicienne :

CF

**Allergènes**  
(Décret n) 2015-447)  
Règlementation INCO UE  
1169/2011

- Gluten
- Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème)
- Lait de brebis ou chèvre
- Œuf
- Moutarde
- Poisson
- Arachide
- Fruit à coque
- Crustacés
- Mollusques
- Céleri
- Soja
- Anhydride sulfureux et sulfite
- Sésame
- 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.