



Restauration scolaire

Menu du 24 au 28 Janvier 2022



Lundi 33	Mardi 34	Jeudi 35 30	Vendredi 34 30	<p>Allergènes (Décret n) 2015-447) Réglementation INCO UE 1169/2011</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.</p> <p>Pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.</p>
Pâté de campagne 1/2/4/8	Salade d'endives aux croûtons 1/2/4/5/8/12/13/14	Salade de perles 1/2/4/5/6/11/12/15	Tarte aux fromages 1/2/4/5/6/9/10/11	
Boeuf bourguignon 1/2/11/13	Cuisse de poulet rôtie	Poisson pané 1/6	Omelette 2/4	
Pomme de terre vapeur	Haricots beurre persillés 1/2	Carottes sautées 1/2/11	Petits pois à l'ancienne 1/2/11	
Délice au chèvre 3	Semoule au lait 1/2/4	Crème à la vanille 2	Saint-Paulin 2	
Fruit		Biscuit 1/2/4/8/12/14	Fruit	
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	

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 :

ChR

Sivom des Plaines et Coteaux du Volvestre

Service restauration

CF