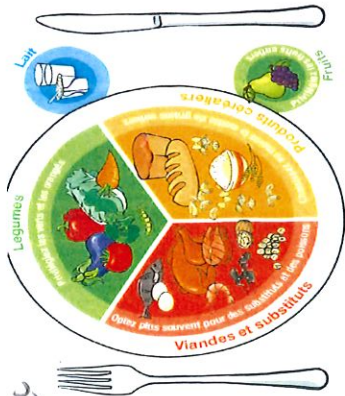


Restauration scolaire

Menu du 27 au 01 Octobre 2021



	Lundi 34 Repas végétarien	Mardi 38	Jeudi 36	Vendredi 34	Allergènes (Décret n° 2015-447) Réglementation INCO UE 1169/2011
	Salade Coleslaw 1/2/4/5/6/9/10/11/12	Rosette 2/4/8 / beurre	Salade d'endives aux noix 5/8/13	Salade de perles au surimi 1/4/5/6/9/13	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
	<u>Boulette de blé façon</u> <u>thai à la tomate.</u> 1/2/4/6/10/11/12	Steak haché de veau 1/12	Curry de poisson 2/5/6/13	Cuisse de canette aux olives 1/2/8/11/13	Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.
	Riz 2/11	Gratin d'épinards et pomme de terre 2/11	Semoule 1/2	Ragoût de carottes 1/2/11	Pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.
	Yaourt 2	Saint-Paulin 2	Crème au caramel 2	Vache qui rit 2	
	Compote	Fruit		Fruit	
	Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	

Groupes alimentaires

Produits laitiers	Viande - poisson - œuf	Fécule 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 :