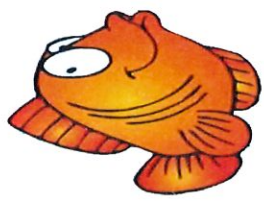
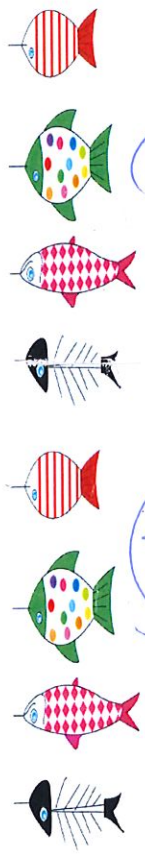


Menu du 29 au 02 Avril 2021



Poisson d'avril!



Lundi 30 enfants Repas végétarien		Mardi 28 repas adultes		Jeudi 30 repas enfants		Vendredi 36	
Feuilleté 1/2/4/8/12		Salade de tomates aux olives 5/13		Salade de riz 4/5/6/11/13		Sardines 6	
Nuggets de blé 1/2/4/6/10/11/12 / ketchup		Gratin de poisson aux pâtes 1/2/6/11		Cuisse de poulet rôtie		Bœuf bourguignon 1/2/11/13	
Courgettes aux céréales 1/2/11/12		Yaourt 2		Purée de carottes 2/11/13		Pomme de terre vapeur	
Fromy 2		Cocktail de fruits		Tomme blanche 2		Délice au chèvre 2/3	
Fruit		Fruit		Fruit		Fruit	
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. Célérit
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 plats de remplacements (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.

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 :

CF

La diététicienne :

CF