



Restauration scolaire

Menu du 29 au 03 Décembre 2021



Lundi (34)	Mardi (37) Repas végétarien	Judi (35)	Vendredi (35)
Haricot vert au thon 1/2/4/5/6/12/13 	Salade verte et œuf dur 1/2/4/5/12/13 	Salade Strasbourgeoise 1/2/5/11/13 	Salade de tomates 1/2/4/5/12/13
 Tartiflette 2 	<u>Poêlée de riz aux haricots rouges</u> 1/2 	Brochette de poisson meunière 1/2/4/6/12 	Steak haché de veau 1/12
 Yaourt nature 2 	 Saint Paulin 2 	Gratin de chou-fleur 2/11/12 	Purée de potiron 2/11
Fruit 	Compote 	Fromage Mme Loïck 2/8	Semoule au lait 1/2/4
 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	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 :

CHR