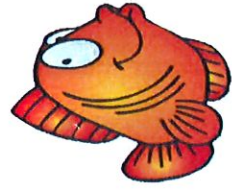


# Restauration scolaire

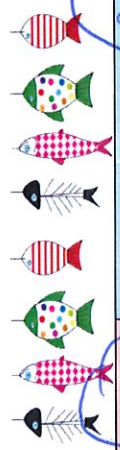
## Menu du 01 au 05 Avril 2019



Poisson d'avril !



changez équilibré !



Lundi 28	Mardi 29	Judi 29	Vendredi 30
Salade verte <sup>5/13</sup>	Salade de pomme de terre au thon <sup>1/4/5/6/11/13</sup>	Pâté <sup>1/4</sup>	Carottes râpées mimosa <sup>4/5/13</sup>
Saucisse	Nuggets végétal <sup>1/2/4/6/10/11/12</sup> / ketchup	Rôti de veau <sup>1/2/11</sup>	Paëlla <sup>1/2/9/10/11</sup>
Cassoulet garni <sup>1/11</sup>	Haricot beurre <sup>1/2/11</sup>	Poêlée de légumes à l'ancienne <sup>1/2/11</sup>	Délice à l'Emmental <sup>2</sup>
Crème à la vanille <sup>2</sup>	Saint Paulin <sup>2</sup>	Mme Loïck <sup>2/8</sup>	Compote
Pain <sup>1</sup>	Fruit Pain <sup>1</sup>	Fruit Pain <sup>1</sup>	Pain <sup>1</sup>

### Allergènes

(Décret n° 2015-4447)  
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 plats de remplacements (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.

### Groupes alimentaires

Produits laitiers	Viande - poisson - oeuf	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 :

ChM