



Restauration scolaire

Menu du 02 au 06 Décembre 2019



Lundi (2,4)	Mardi (2,4)	Jeudi (2,3)	Vendredi (2,7)
Pizza 1/2/4/5/6/8/9/10/14 Rôti de porc 1/2/11 Gratin de courgettes aux céréales 1/2/11/12 Carré frais 2 ★ Fruit Pain 1	Salade verte à la Mimolette 2/5/13 ★ Colombo de poisson 1/2/6/11 Semoule 1/4 Mousse au chocolat 2/12 Pain 1	Betteraves 5/13 Tartiflette au Reblochon 1/2/11 ★ Yaourt 2 ★ Fruit Pain 1	Salade de pâtes 1/4/5/6/11/13 Poisson frit 1/2/4/6/9/11/ citron Carottes fines persillées 1/2/11 Tomme noire 2 ★ Fruit Pain 1

Allergènes

(Décret n° 2015-447)
Réglementation 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 :

Chir