



Menu du 04 au 08 Février 2019



Lundi	Mardi	Judi	Vendredi	Allergènes
Salade Coleslaw 1/2/4/5/6/9/10/11/12	Salade d'endives aux noix 5/8/13	Salade de tomates au chèvre 3/5/13	Salade de pomme de terre 1/4/5/6/11/13	<p>Allergènes (Décret n) 2015-447) Réglementation INCO UE 1169/2011</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Céliaci 12. Soja 13. Anhydride sulfureux et sulfite 14. Sésame 15. Lupin <p>Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.</p> <p>Pour les plats de remplacements (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.</p>
Rôti de veau 1/2/11	Steak haché	Sauté de dinde aux champignons 1/2/4/11/13/14	Poisson frit 1/2/4/6/9/11 / citron	
Petits pois à l'ancienne 1/2/11	Pâte à la sauce tomate 1/2/4/11	Semoule 1/4	Carottes persillées 1/2/11	
Kiri 2	Petit suisse fruité 2	Liégeois au chocolat 2/12	Saint Paulin 2	
Crêpe 1/2/4/5/6/8/9/10/14			Fruit	
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	

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 :
 La diététicienne :

CF

DR