



Restauration scolaire

Menu du 05 au 09 Octobre 2020



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Allergènes
Betteraves 5/13	Repas végétarien Tarte aux fromages 1/2/4/5/6/9/10/11	Salade verte au thon 5/6/13	Salade de riz et tomates 5/6/11/13	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. Céliaci 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.
Cassoulet garni 1/2/11/13	Omelette 2/4	Steak haché de veau 1/11	Brochette de poisson 1/2/4/6 / citron	
Fromage Mme Loïck 2/8	Ratatouille et blé 1/2/11	Pomme dauphine 1/4	Haricots verts persillés 2/11	
Fruit	Samos 2	Petit suisse aux fruits 2	Crème à la vanille 2	
Fruit	Fruit			
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	

Groupes alimentaires

Produits laitiers	Viande - poisson - oeuf	Récolents 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 : *ELR*