Restauration scolaire

Menu du 06 au 10 Janvier 2019

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Betteraves 5/13	Salade de tomates maïs et mozzarella 2/5/13 ★	Salade d'endives 5/13	Salade de pomme de terre 1/5/6/11/13
Jambon blanc 1/4/12	Poisson frit 1/2/4/6/9/11 / citron	Chili con carne 1/11	Poisson à la provençale 1/2/6/11
Frites	Carottes persillées 1/2/11	Semoule 1/4	Haricots verts 1/2/11
Petit moulé nature 2/6/8 ★	Galette des rois 1/2/4	Yaourt nature 2 ★	Tomme noire 2 ★
Fruit			Fruit
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 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 : CLR

Sivom des Plaines et Coteaux du Volvestre
Service restauration