

Spécial

Scolaire Restauration scolaire

Menu du 07 au 11 Décembre 2020



Lundi 34	Mardi 35	Jeudi 34 Repas végétarien	Vendredi 36	Allergènes (Décret n° 2015-447) Règlementation INCO UE 1169/2011
Chou-fleur au surimi 1/4/5/6/9/11/12/13	Salade verte, maïs et chorizo 2/5/13	Salade de pâtes et tomates 1/4/5/6/11/13	Crêpe fourrée 1/2/4/5/6/8/9/10/14	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
Jambon blanc 1/2/12	Blanquette de veau 1/2/11	Pané moelleux 1/2/4	Brochette de poisson meunière 1/2/4/6	Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.
Frites	Carottes sautées 1/2/11	Lentilles 1/2/5/11/13	Courgettes aux céréales 1/2/11/12	Pour les plats de remplacements (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.
Fromage Mme Loïck 2/8	Fondue carré 2	Camembert 2	Yaourt 2	
Fruit	Eclair au chocolat 1/2/4/7/8/12	Fruit	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 :

CF

La diététicienne :

Paul