

Menu du 09 au 13 Décembre 2019



Lundi 25	Mardi 25	Jeudi 25	Vendredi 26
Sardines ⁶ Boeuf bourguignon ^{1/2/11/13} Riz ² Kiri ² ★ Fruit Pain ¹	Rosette ⁸ / beurre ² Omelette ^{2/4} Gratin d'épinards et pomme de terre ^{1/2/11} Emmental ² ★ Fruit Pain ¹	Salade d'endives aux noix ^{5/8/13} Cuisse de pintade Purée de potiron ^{2/11} Semoule au lait ^{1/2} ★ Pain ¹	Salade de tomates et pois chiche ^{5/13} Brochette meunière ^{1/2/4/6} / citron Haricot beurre au jus ^{1/2/11} Petit suisse fruité ² ★ Pain ¹
Groupes alimentaires			
Produits laitiers	Viande – poisson - oeuf	Féculents et céréales	Fruits et légumes

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.

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 :

ChR