

Restauration scolaire

Menu du 12 au 15 Novembre 2019



Manger équilibré !



Lundi	Mardi	Judi	Vendredi
	Salade verte au jambon ^{5/13} Lasagnes ^{1/2/4/5/6/8/9/10/11/12/14} Gouda ² ★	Salade de tomates au bleu ^{2/5/13} ★ Omelette ^{2/4} Petits pois à l'ancienne ^{1/2/11} Croissillon à l'abricot ^{1/2/4/8/12}	Taboulé ^{1/2/4/5/6/9/10/11} Poisson à la parisienne ^{1/2/6/11} Haricot beurre persillé ^{1/2/11} Vache qui rit ² ★
	Fruit		Fruit
	Pain ¹	Pain ¹	Pain ¹

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. 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 :

ChR