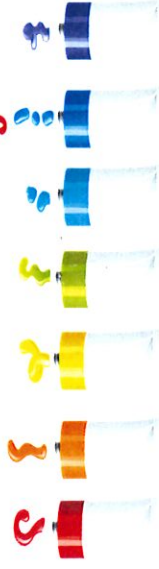


Restauration scolaire

Menu du 14 au 18 Septembre 2020



Lundi	Mardi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Salade de haricots verts au thon ^{5/6/13}	Crêpe au fromage ^{1/2/4} ★	Radis / beurre ²	Salade composée ^{1/4/5/8/12/13/14}
Rôti de porc ^{1/2/11/13}	Nuggets végétal ^{1/2/4/6/10/11/12} / ketchup	Osso bucco de volaille ^{2/11}	Poisson meunière ^{1/2/4/6} / citron
Lentilles ^{2/5/11}	Tian de courgettes aux céréales ^{1/2/11/12}	Pomme de terre vapeur	Carottes persillées ^{2/11}
Carré frais ² ★	Edam ² ★	Flan nappé caramel ² ★	Riz au lait ^{1/2} ★
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 :

La diététicienne :

CF