

logos

# Restauration scolaire

## Menu du 14 au 18 Décembre 2020



Lundi 33	Mardi 36	Jeudi 33	Vendredi 35 Repas végétarien
Salade coleslaw 1/2/4/5/6/9/10/11/12	Salade de pomme de terre au jambon 5/11/13		Pizza 1/2/4/5/6/8/9/10/14
Chili con carne 1/11	Poisson frit 1/2/4/6/9/11 / citron		Omelette 2/4
Semoule 1/2	Haricot beurre à la provençale 1/2/11		Gratin d'épinards 1/2/11
Crème à la vanille 2 ★	Carré frais 2 ★		Riz au lait 1/2/4 ★
Pain 1	Fruit		Fruit
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 - 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 :

AM