



Restauration scolaire

Menu du 18 au 22 Mars 2019



Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
Betteraves 5/13	Salade verte au chorizo 2/5/13	Salade de tomates et mozzarella 2/5/13 ★	Salade de riz 1/5/6/11/13
Blanquette de veau 1/2/11	Filet de poisson meunière 1/2/4/6/10 / citron	Steak haché 1/11/12	Poisson sauce au curry 1/2/5/6/11
Semoule 1/4	Ratatouille 1/4/11	Purée 2	Haricots verts au jus 1/2/11
Tomme noire 2 ★	Tendres perles 1/4/11	Liégeois à la vanille 2	Babybel 2 ★
Fruit	Fromage blanc 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 :

CF

La diététicienne :

ChR

Sivom des Plaines et Coteaux du Volvestre
Service restauration