



Restauration scolaire

Menu du 27 au 31 Janvier 2020



Lundi	Mardi	Jedi	Vendredi	Allergènes
Pizza 1/2/4/5/6/8/9/10/14	Salade verte et mimolette 2/5/13	Salade Coleslaw 1/2/4/5/6/9/10/11/12	Pâté de campagne 1/2/4/8	<p>Allergènes (Décret n.2015-447) Réglementation INCO UE 1169/2011</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. Celeri 12. Soja 13. Anhydride sulfureux et sulfite 14. Sésame 15. Lupin <p>Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.</p> <p>Pour les plats de remplacements (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.</p>
Petits pois à l'ancienne 1/2/11	Pâtes à la tomate 1/2/4/11	Riz carnarugais 2	Poêlée de haricots verts et pomme de terre 1/2/11	
Edam 2	Liégeois au chocolat 2/12	Yaourt 2	Fromy 2	
Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	

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 :

La diététicienne :

CF