

Menu du 28 au 01 Février 2019



Manger équilibré !



Lundi 31	Mardi 23	Jedi 31	Vendredi 30	Allergènes
Salade verte et Mimolette ^{2/5/13} ★	Salade de pâtes aux olives ^{1/4/5/6/11/13}	Sardines ⁶	Méli mélo gourmand aux céréales et tomates ^{1/5/12/13}	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.
Saucisse	Nuggets de blé ^{1/2/4/6/10/11/12} / ketchup	Cuisse de poulet rôtie	Filet meunière ^{1/2/4/6/10} / citron	
Cassoulet garni ^{1/11}	Haricots verts au jus ^{1/2/11}	Purée de pomme de terre ²	Chou-fleur béchamel ^{1/2/4/11/14}	
Batonnet à la vanille ^{2/8/12}	Pyrenés croute noire ² ★	Fromy ² ★	Flan nappé caramel ² ★	
Pain ¹	Fruit Pain ¹	Fruit Pain ¹	Fruit Pain ¹	

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

ChR