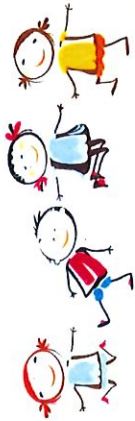


Restauration scolaire

Menu du 28 au 02 Octobre 2020



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Repas végétarien			
Salade Coleslaw 1/2/4/5/6/9/10/11/12	Rosette 2/4/8 / beurre	Salade de perles au surimi 1/4/5/6/9/13	Salade d'endives aux noix 5/8/13
Dahl de lentilles corail 1/2/11	Rôti de veau 1/2/11/13	Cuisse de canette aux olives 1/2/11/13	Curry de poisson 2/5/6/13
Riz camarguais 2/11	Gratin d'épinards et pomme de terre 2/11	Ragoût de carottes 1/2/11	Semoule 1/2
Yaourt 2 ★	Saint-Paulin 2 ★	Vache qui rit 2 ★	Novly à la vanille 2 ★
Compote	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 ★	Fruits et légumes
Viande - poisson - oeuf	Féculents et céréales
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 diététicienne :

ChR

La responsable de service :

CF