

Genève

Remise à l'enfant -

Restauration scolaire

Menu du 30 au 04 Décembre 2020



Lundi 35	Mardi 36	Jeudi 34	Vendredi 36
Repas végétarien Carottes rappées ★ mozzarella ★ <small>1/2/4/5/6/8/9/10/11/12</small>	Pâté <small>1/2/4/8</small> Steak haché Petits pois à l'ancienne <small>1/2/11</small>	Salade d'endives <small>5/13</small> Choucroute garnie Pomme de terre vapeur	Salade de riz <small>5/6/11/13</small> Poisson sauce bordelaise <small>1/2/6</small> Haricots verts persillés <small>1/2/11</small>
Couscous végétal <small>1/7/8/11</small> Semoule <small>1/2</small> Mousse au chocolat <small>2/12</small>	Cantafrais 2 ★ Fruit Pain 1	Six de Savoie 2 ★ Compote Pain 1	Tomme noire 2 ★ Fruit Pain 1

Allergènes

(Décret n° 2015-447)
Réglementation 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 :

Chl