



# Restauration scolaire

## Menu du 02 au 06 Mars 2020



Lundi Repas végétarien	Mardi	Jeudi	Vendredi	<b>Allergènes</b> (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.
Macédoine de légumes et œuf dur 4/5/13	Carottes râpées et Emmental 1/2/4/5/6/9/10/11 ★	Sardines 6	Salade de riz 1/5/6/11/13	
Tortellini aux quatre fromages 1/2/4/11 ★	Steak haché	Sauté de porc aux olives 1/2/11	Poisson pané 1/5/6 / citron	
Salade verte 5/13	Frites	Haricots verts 1/2/11	Duo de fleurette 1/2/11	
Crème à la vanille 2 ★	Compote	Semoule au lait 1/2 ★	Six de Savoie 2 ★	
		Fruit	Fruit	
Pain 1	Pain 1	Pain 1	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 :