



# Restauration scolaire

## Menu du 03 au 07 Février 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.
Salade de betteraves et mozzarella 2/5/13 ★	Salade de tomates et olives 5/13	Salade de pâtes 1/4/5/6/13	Macédoine de légumes 4/5/13	
Gratin de chou-fleur aux œufs 1/2/4/11/12	Blanquette de veau 1/2/11	Cuisse de canette 1/2/11	Brandade de morue 1/2/4/5/6/8/9/10/11/12/14/15	
Méli Mélo aux cinq céréales 1/2/12	Semoule 1/4	Ragoût de carottes 1/2/11	Petit suisse aux fruits 2 ★	
Crêpe fourrée 1/2/4/5/6/8/9/10/14	Flan au caramel 2 ★	Saint-Paulin 2 ★	Fruit	
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 :

Sivom des Plaines et Coteaux du Volvestre  
Service restauration