



Restauration scolaire

Menu du 04 au 08 Novembre 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	<p>Allergènes (Décret n) 2015-447) Règlementation INCO UE 1169/2011</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.</p> <p>Pour les plats de remplacements (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.</p>
Salade verte et croûtons _{1/2/5/8/12/13/14}	Quiche _{1/2/4/5/6/9/10/11}	Salade d'endives au Pyrénées _{2/5/13} ★	Carottes râpées et concombres _{5/13}	
Hachis Parmentier _{1/2/4/5/6/7/8/9/10/11/12/15}	Poisson frit _{1/2/4/6/9/11} / citron	Choucroute garnie ₄	Poisson sauce safranée _{1/2/6/13}	
Tomme blanche ₂ ★	Gratin de courgettes aux céréales _{1/2/11/12}	Pomme de terre vapeur	Tendres perles _{1/2/4}	
Compote	Cantafras ₂ ★	Crème au chocolat ₂	Petit suisse aux fruits ₂ ★	
	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 :