



Restauration scolaire

Menu du 16 au 20 Mars 2020



Lundi	Mardi	Jeudi Repas végétarien	Vendredi	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.
Salade Coleslaw <small>1/2/4/5/6/8/9/10/12</small>	Haricots verts au thon <small>5/6/13</small>	Carottes rapées <small>1/2/4/5/6/9/10/11</small>	Salade de tendres perles <small>1/4/5/6/13</small>	
Sauté de dinde au curry <small>1/2/11</small>	Jambon blanc <small>1/2/12</small>	Chili végétal <small>1/11/12/15</small>	Poisson frit <small>1/2/4/6/9/11</small> / citron	
Riz <small>2</small>	Petits pois à l'ancienne <small>1/2/11</small>	Semoule <small>1/4</small>	Chou-fleur <small>1/2/11</small>	
Petit suisse aux fruits <small>2</small>	Carré frais <small>2</small>	Crème au caramel <small>2</small>	Tomme noire <small>2</small>	
	Fruit		Fruit	
Pain <small>1</small>	Pain <small>1</small>	Pain <small>1</small>	Pain <small>1</small>	

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 :