

Restauration scolaire

Menu du 18 au 22 Novembre 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	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 1/2/4/5/6/9/10/11/12	Radis / beurre ²	Salade d'endives 5/13	Salade de pâtes à l'emmental ^{1/2/4/5/6/11/13} ★	
Nuggets végétal 1/2/4/6/10/11/12 / ketchup	Steak haché	Cassoulet garni 1/2/11	Poisson meunière 1/2/4/6/10 / citron	
Carottes au jus ^{1/2/11}	Frites	Flan vanille caramel ² ★	Gratin de chou-fleur ^{1/2/11}	
Babybel ² ★	Fromy ² ★		Fruit	
Riz au lait ^{1/2} ★	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 :