

Menu du 24 au 28 Février 2020



C'est trop bon ça



Lundi	Mardi Repas végétarien	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 de pomme de terre au thon ^{1/5/6/11/13}	Salade d'endives ^{5/13}	Betteraves ^{5/13}	Salade de tomates au chèvre ^{3/5/13} ★	
Bœuf bourguignon ^{1/11/13}	Œufs mollets sauce tomate ^{1/4/11}	Chipolatas	Brochette de poisson meunière ^{1/2/4/6} / citron	
Carottes ^{1/2/11}	Pâtes ^{1/2/4/11}	Haricots menagère ^{1/2/11}	Poêlée de courgettes et semoule ^{1/2/4/11}	
Babybel ² ★	Fromage blanc aux fruits ² ★	Délice au Camembert ² ★	Chou à la crème au chocolat ^{1/2/4/8/12}	
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 :