



Restauration scolaire

Menu du 25 au 29 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.
Macédoine de légumes et œuf dur 4/5/13	Feuilleté 1/2/4/8/12	Carottes râpées au chèvre 3/5/13 ★	Salade de pomme de terre et tomates 1/5/6/11/13	
Raviolis ricotta ★ épinards à la sauce tomate 1/2/4/11	Cuisse de canette 1/2/11	Blanquette de veau 1/2/11	Poisson pané 1/5/6 / citron	
Délice de camembert 2 ★	Duo de fleurette 1/2/11	Riz créole 1/2/11	Haricots verts persillés 1/2/11	
Fruit	Saint Paulin 2 ★	Glace 1/2/4/7/8/12	Fromage blanc 2 ★	
	Fruit		Biscuit 1/2/4/8	
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 :