



Restauration scolaire

Menu du 27 au 31 Janvier 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.
Pizza <small>1/2/4/5/6/8/9/10/14</small>	Salade verte et mimolette <small>2/5/13</small> ★	Salade Coleslaw <small>1/2/4/5/6/9/10/11/12</small>	Pâté de campagne <small>1/2/4/8</small>	
Saucisse	Cuisse de poulet	Dalh de lentilles corail <small>1/2/11</small>	Poisson sauce Hollandaise <small>1/2/4/6</small>	
Petits pois à l'ancienne <small>1/2/11</small>	Pâtes à la tomate <small>1/2/4/11</small>	Riz camarguais <small>2</small>	Poêlée de haricots verts et pomme de terre <small>1/2/11</small>	
Edam <small>2</small> ★	Liégeois au chocolat <small>2/12</small>	Yaourt <small>2</small> ★	Fromy <small>2</small> ★	
Fruit		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 :