

# Menu de la cantine



## Restauration scolaire Menu du 18 au 22 Janvier 2021



Lundi Repas végétarien	Mardi	Jeudi	Vendredi	<b>Allergènes</b> <small>(Décret n° 2015-447)                      Règlementation EUCEC UE                      1169/2011</small> 1. Gluten 2. Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) 3. Lait de brebis ou chèvre 4. Œuf 5. Moutarde 6. Poissons 7. Arachide 8. Fruit à coque 9. Crustacés 10. Mollusques 11. Céréales 12. Soja 13. Anhydride sulfureux et sulfite 14. Sésoame 15. Lupin  Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations.  Pour les plats de remplacement (sans porc, sans viande...) et pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration.
Macédoine de légumes et œuf dur 4/5/13	Salade de tomates et thon 5/6/13	Haricot beurre vinaigrette 5/13	Croque- monsieur 1/2	
Tortelloni au gruyère 1/2/4/11 ★	Steak haché de veau 1/12	Blanquette de dinde 1/2/11	Poisson meunière 1/2/4/6	
Salade verte 5/13	Gratin d'épinards et pomme de terre 1/2/11	Semoule 1/2	Duo de fleurette 1/2/11	
Fromage blanc aux fruits 2 ★	Crème à la vanille 2 ★	Vache qui rit 2 ★	Camembert 2 ★	
		Fruit	Fruit	
Pain 1	Pain 1	Pain 1	Pain 1	

### Groupes alimentaires

Produits laitiers ★	Viande - poisson - œuf	Féculents et céréales	Fruits et légumes	Produits de porc
---------------------	------------------------	-----------------------	-------------------	------------------

- ★ Menu non contractuel, sous réserve de modifications pour des impératifs techniques
- ★ L'origine des viandes livrées est tracée à tous les jours de la semaine en cours, dans tous les services de restauration.
- ★ Géré par la responsabilité de service et la diététicienne

La responsable de service :

La diététicienne :

Service des Plats et Salades de Réception  
Service restauration