

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 20 au 24 Janvier 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI Menu Végétarien | VENDREDI |
|-----------------|---|---|---|--|--------------------------------------|
| Entrée | Céleri Rémoulade <i>(9)</i> | Potage de légumes <i>(2,6)</i> | Betteraves vinaigrette <i>(9)</i> | Salade de pâtes <i>(9)</i> | Pâte de foie <i>(6)</i> |
| Plat | Escalope de dinde à la crème <i>(5,6)</i> | Pâtes Carbonara <i>(5,6,10)</i> | Rôti de Veau <i>(5,6)</i> | Gratin Végétarien (pommes de terre , tomates , poivrons, poireau) | Hoki <i>(2,3,5,6,8,11)</i> |
| Garniture | Haricots Beurre <i>(6)</i> | | Julienne de légumes et pommes de terre <i>(6)</i> | | Duo de Carottes <i>(6)</i> |
| Produit Laitier | Camembert <i>(6)</i> | Lait <i>(6)</i> | Petit moulé AFH <i>(6)</i> | | Comté <i>(6)</i> |
| Dessert | Fruit | Pommes Cuites | Fruit | Crème Chocolat <i>(4,6)</i> | Fruit |

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Listes allergènes obligatoires présents (selon les données fournisseurs numérotés de 1 à 14 (conformément au règlement n°1169/2011) dans les menus :

Conformément au règlement n°1169 / 2011,

nos menus sont susceptibles de contenir

les 14 allergènes à déclaration obligatoire.

Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles

1 Arachide

2 Céleri

3 Crustacés

4 Fruits à coque

5 Gluten

6 Lait

7 Lupin

8 Mollusque

9 Moutarde

10 Œufs

11 Poisson

12 Sésame

13 Soja

14 Anhydride sulfureux /sulfites