

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 24 au 28 Février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI Menu Végétarien	VENDREDI
Entrée	Potage de Légumes (2,6)	Wrap Thon- Tomates (6,5,10,11,8,3)	Betteraves Vinaigrette (9)	Carottes Râpées (9)	Salade Strasbourgeoise (9)
Plat	Jambon blanc (0)	Sauté de Veau Sauce Chorizo (6,5)	Langue de boeuf (6,5)	Tarte au Fromage (6,5,10)	Brandade de Colin (3,6,8,9,11,14)
Garniture	Blé à la Tomate (0)	Purée de Potiron (6,14)	Flageolets (6)	Salade Verte (9)	
Produit Laitier	Camembert (6)		Emmental (6)		Vache qui rit (6)
Dessert	Fruit (0)	Riz au lait (6)	Fruit (0)	Yaourts aux fruits mixés (6)	Fruit (0)

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

Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des produits bruts)