

# MENUS CANTINE



.....Restauration scolaire ¶  
 · Menu du 02 au 03 Septembre 2021 · ¶



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	<b>Allergènes ¶</b> (Décret n° 2016-447) ¶ 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 sulfurique et sulfite ¶ 14. → Sésame ¶ 15. → Lupin ¶ ¶ Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. ¶ ¶ Pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration. ¶
<p>..</p> <p>..... ¶</p>		Pastèque	Taboulé <sup>1,2,4,5,6,8,9,10,11,12</sup> ¶	
		Cheeseburger <sup>1,2,4,5,12,14</sup> ¶	Poisson-sauce parisienne <sup>2,6,11</sup> ¶	
		Frites	Haricots-verts <sup>2</sup> ¶	
		Crème-à-la-vanille <sup>2</sup> ★	Emmental <sup>2</sup> ★	
		Pain <sup>1</sup> ¶	Pain <sup>1</sup> ¶	

## Groupes alimentaires ¶

---Produits-laitiers	---Viande--poisson--œufs	---Féculents-et-céréales	---Fruits-et-légumes	---Produits-locaux
----------------------	--------------------------	--------------------------	----------------------	--------------------

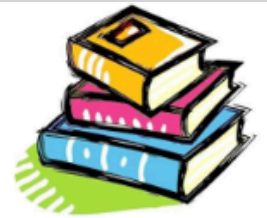
- Menu non contractuel, sous réserve de modification en cas d'impératifs techniques ¶
- L'origine des viandes bio n'est indiquée que tous les lundis de la semaine en cours dans tous les services de restauration ¶
- Elabré par le responsable de service et la diététicienne ¶

La responsable de service: → → → → Le diététicienne: ¶  
 → → → → → → → → → → → → → → ¶

Service des Plaines et Coteaux du Valvrestre ¶  
 Service restauration ¶



..... Restauration scolaire ¶  
 · Menu du 06 au 10 Septembre 2021 · ¶



Lundi	Mardi ¶ Repas végétarien □	Jeudi	Vendredi	<b>Allergènes ¶</b> (Décrets) 2013-447 ¶ Réglementation 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 carbonique et sulfite ¶ 14. → Sésame ¶ 15. → Lupin ¶ ¶ Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. ¶ ¶ Pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration. □
Sardines · □	Salade de tomates et mozzarella · 2/5/13 · ★ □	Salade de pomme de terre · 1/5/6/11/13 · □	Melon · □	
Cuisse de poulet rôtie · 1/8 · □	Omelette · 2/4 · □	Poisson pané · 1/5/6 · □	Blanquette de veau · 1/2/11/13 · □	
Flageolets · 2/11 · □	Petits pois à l'ancienne · 2/11 · □	Ratatouille · 1/2/11 · □	Pâtes · 1/2/4 · □	
Kiri · 2 · □ ★	Glace · 2/8/12 · □	Camembert · 2 · □ ★	Fromage blanc · 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 locaux · □
-------------------------	----------------------------	---------------------------	-----------------------	---------------------

- Menu non contractuel, sous réserve de modifications pour des raisons techniques ¶
- L'origine des viandes et poissons est tracée tous les 6 mois de la venue en cours dans tous les services de restauration ¶
- Élaboré par le responsable de service et la diététicienne ¶

La responsable de service: → → → → La diététicienne: ¶  
 → → → → → → → → → →

Si vous des Plaines et Coteaux du Val d'Aire ¶  
 Service restauration ¶



# ..... Restauration scolaire ¶

## Menu du 13 au 17 Septembre 2021 ¶



Lundi	Mardi Repas végétarien	Jeudi	Vendredi	<b>Allergènes ¶</b> <small>(Décret n° 2015-447) ¶            Règlementation INCO UE ¶            -169/2011 ¶</small> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. - Gluten ¶</li> <li>2. - Lait de vache (ou produits dérivés, beurre, crème) ¶</li> <li>3. - Lait de brebis ou chèvre ¶</li> <li>4. - Œuf ¶</li> <li>5. - Moutarde ¶</li> <li>6. - Poisson ¶</li> <li>7. - Arachide ¶</li> <li>8. - Fruit à coque ¶</li> <li>9. - Crustacés ¶</li> <li>10. - Mollusques ¶</li> <li>11. - Céréales ¶</li> <li>12. - Soja ¶</li> <li>13. - Anhydride sulfureux et sulfite ¶</li> <li>14. - Sésame ¶</li> <li>15. - Lapin ¶</li> </ol> <small>Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. ¶</small> <small>¶ Pour les <u>étiquetages</u> contactez le Service de Restauration. ¶</small>
Salade de haricots verts au thon <sup>1,5,6,13</sup> □	Crêpe au fromage <sup>1,2,4</sup> ¶ □	Salade composée <sup>1,4,5,8,12,13,14</sup> □	Salade de tomates <sup>5,13</sup> □	
Saucisse □	Nuggets végétal <sup>1,2,4,6,10,11,12</sup> / ketchup □	Poisson meunière <sup>1,2,4,6</sup> □	Ossobucco de volaille <sup>1,2,8,11,13</sup> □	
Lentilles <sup>2,5,11</sup> □	Tian de courgettes aux céréales <sup>1,2,12</sup> □	Carottes persillées <sup>2,11</sup> □	Pomme de terre vapeur □	
Carré frais <sup>2</sup> ★	Edam <sup>2</sup> ★ □	Riz au lait <sup>1,2</sup> ★ □	Novly vanille <sup>2</sup> □ ★	
Fruit □	Fruit □	□	□	
Pain <sup>1</sup> □	Pain <sup>1</sup> □	Pain <sup>1</sup> □	Pain <sup>1</sup> □	

### Groupes alimentaires ¶

...Produits laitiers □ ★	...Viande - poisson - œuf □	...Féculents et céréales □	...Fruits et légumes □	...Produits locaux □
--------------------------	-----------------------------	----------------------------	------------------------	----------------------

- → Menu non contractuel, sous réserve de modification pour des impératifs techniques ¶
- → L'origine des produits livrés est fournie tous les jours de la cuisine en cours dans tous les services de restauration ¶
- → Établissement responsable de service et de distribution ¶

La responsabilité de service: → → → → La diététicienne: ¶

→ → → → → → → → → → → → → → → ¶

Selon des Plaines et Coteaux du Val de Saône ¶  
Service restauration ¶



..... Restauration scolaire ¶  
 • Menu du 20 au 24 Septembre 2021 ¶



Lundi ¶ Repas végétarien □	Mardi □	Jeudi □	Vendredi □	Allergènes ¶ (Décret n° 2015-447) ¶ Règlement (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. → Céréales ¶ 12. → Soja ¶ 13. → Anhydride sulfurique et sulfite ¶ 14. → Sésame ¶ 15. → Lupin ¶ ¶ Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. ¶ ¶ Pour les fiches produits, contacter le Service de Restauration. □
Carottes-râpées. 1/2/4/5/6/8/9/10/11/12 * □	Betteraves-au-chèvre. 3/5/13 * ★	Salade-Niçoise. 5/6/11/13 * □	Salade-verte-et-maïs. 5/13 * □	
Œuf-dur-à-la-provençale * 2/4/11 * □	Jambon-blanc * 1/4/12 * □	Poisson-frit * 1/2/4/6/9/11 * □	Steak-haché □	
Pâtes * 1/2/4 □	Purée * 2 □	Chou-fleur-béchamel * 1/2/11 * □	Haricot-beurre * 2 □	
Flan-nappé-caramel * 2 * ★	Fruit * □	Saint-Môret * 2/8 * □	Mimolette * 2 * ★	
□	□	Fruit □	Tarte-aux-pommes. 1/2/4/7/8 * □	
Pain * 1 * □	Pain * 1 * □	Pain * 1 * □	Pain * 1 * □	

Groupes alimentaires ¶

---Produits laitiers □ ★	---Viande---poisson---œuf □	---Féculents-et-céréales □	---Fruits-et-légumes □	---Produits-locaux □
--------------------------	-----------------------------	----------------------------	------------------------	----------------------

- → Menu non contractuel, sous réserve de modification pour des impératifs techniques ¶
- → L'origine des viandes boviées est tracée sur tous les livrets de la semaine ou cours dans tous les services de restauration ¶
- → Élaboré par la responsable de service et la diététicienne ¶

La responsable de service ¶ → → → → Le diététicienne ¶  
 → → → → → → → → → → → → → → ¶

Guyon des Plaines et Coteaux du Val de Saône ¶  
 Service restauration □