

MENUS CANTINE

Restauration scolaire Menu du 02 au 06 Septembre 2019



di	Mardi	Jeudi	Vendredi	Aller
5/13	Salade de pâtes et tomates <small>1/4/5/6/11/13</small>	Pastèque	Radis / beurre ₂	(Décre) Régime 1.
1/2/4/6/12/14	Poisson meunière <small>1/2/4/6/10/12</small> / citron	Rôti de porc <small>1/2/11</small>	Poisson à la provençale <small>1/2/6/11</small>	2. Gluten 3. Lait de dérivés 4. Lait de 5. Œuf 6. Moutar 7. Poisson 8. Arachide 9. Fruit à 10. Crustac 11. Mollusq 12. Céléri 13. Soja 14. Anhydr 15. Sésame 16. Lupin
★	Haricots verts persillés <small>1/2/11</small>	Ragoût de carottes <small>1/2/11</small>	Tendres perles <small>1/2</small>	17. Maigré tout 18. ne pouvons 19. contaminati 20. entre prépa
★	Gouda ₂ ★	Riz au lait <small>1/2</small> ★	Tomme blanche ₂ ★	21. Pour les gla 22. (sans porc, 23. fiches produ 24. de Restaura
	Fruit		Glace <small>2/8/12</small>	
	Pain ₁	Pain ₁	Pain ₁	

Groupes alimentaires

★	Viande - poisson - oeuf	Féculents et céréales	Fruits et légumes	Produits loc
---	-------------------------	-----------------------	-------------------	--------------

tuel, sous réserve de modification pour des impératifs techniques

les bovines est transmise tous les lundis de la semaine en cours dans tous les services de restauration.

onsable de service et la diététicienne

ole de service :

La diététicienne :

Sivom des Plaines

Service restauratio



Restauration scolaire

Menu du 16 au 20 Septembre 2019



lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Alles (Décret Régions 11)
/ beurre	Salade de pomme de terre au thon <small>1/5/6/11/13</small>	Salade de tomates et quinoa <small>5/13</small>	Carottes râpées <small>5/13</small>	1. Gluten 2. Lait de v. dérivés, 3. Lait de b. 4. Œuf 5. Moutarde 6. Poisson 7. Arachide 8. Fruit à c. 9. Crustacé 10. Mollusq. 11. OÙari 12. Soja 13. Anhydri 14. Sésame 15. Lupin
co de veau	Nuggets végétal <small>1/2/4/6/10/11/12</small> / ketchup	Cuisse de canette rôtie <small>1/2/11</small>	Poisson sauce parisienne <small>1/2/6/11</small>	Malgré toute ne pouvons p. constataci entre prépar.
/4	Haricot beurre au jus <small>1/2/11</small>	Petits pois à l'ancienne <small>1/2/11</small>	Pâtes <small>1/4</small>	Pour les plats (sans porc, st. fiches produi de Restaurat
★	Emmental ₂ ★	Petit suisse fruité ₂ ★	Carré frais ₂ ★	
	Fruit		Mousse au chocolat <small>2/13</small>	
	Pain ₁	Pain ₁	Pain ₁	

Groupes alimentaires

★	Viande - poisson - oeuf	Féculents et céréales	Fruits et légumes	Produits locaux
---	-------------------------	-----------------------	-------------------	-----------------

Practuel sous réserve de modification pour des impératifs techniques
 Les menus bovines est transmise tous les lundis de la semaine en cours dans tous les services de restauration.
 Responsable de service et la diététicienne
 Responsable de service : La diététicienne :

Sivom des Plaines de
 Service restauration



Restauration scolaire

Menu du 23 au 27 Septembre 2019



Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi	Alles
Salade de pâtes / tomates et œufs durs	Salade verte à la Mimolette	Croque Monsieur		
Brochette de poisson meunière	Rôti de porc	Poisson pané		
Gratin d'épinards	Flageolets	Carottes persillées		
Flan nappé caramel	Liegeois à la vanille	Vache qui rit		
			Fruit	
Pain	Pain	Pain		

Groupes alimentaires

★	V viande - poisson - oeuf	F féculents et céréales	F fruits et légumes	P produits locaux
---	---------------------------	-------------------------	---------------------	-------------------

Contractuel, sous réserve de modification pour des impératifs techniques

Le menu hebdomadaire est transmis tous les lundis de la semaine en cours dans tous les services de restauration.

Le responsable de service et la diététicienne

Le responsable de service :

La diététicienne :

Sivom des Plaines

Service restauration