



Résidence Val de l'Isle
Cuisine centrale

MENUS RESTAURANTS SCOLAIRES

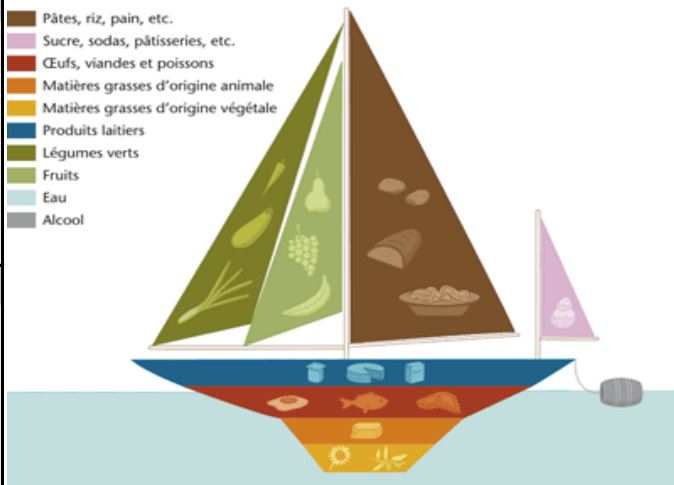
Du 16 avril au 13 mai 2018



L'introduction des produits bio et/ou locaux est l'une des priorités de la municipalité. Les produits issus de circuits de proximité (fruits et légumes, viandes et produits laitiers) sont intégrés régulièrement dans la confection des repas.

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE 16	16-avr Betteraves Cordon bleu Petits pois Glace	17-avr Salade campagnarde Sauté de porc Haricots verts Fromage blanc	18-avr	19-avr Avocat Tajine de veau Semoule aux raisins Flan nappé caramel	20-avr Mousse de foie "bio" Quenelles s.crevettes Palets de légumes Carré frais Kiwi
SEMAINE 17	23-avr Salade mimosa Bœuf provençal Riz Camembert Compote	24-avr Radis Filet de poulet Salsifis/Carottes Crème au chocolat	25-avr	26-avr	27-avr
SEMAINE 18	30-avr	01-mai	02-mai	03-mai	04-mai
SEMAINE 19	07-mai	08-mai	09-mai	10-mai	11-mai

- Pâtes, riz, pain, etc.
- Sucre, sodas, pâtisseries, etc.
- Œufs, viandes et poissons
- Matières grasses d'origine animale
- Matières grasses d'origine végétale
- Produits laitiers
- Légumes verts
- Fruits
- Eau
- Alcool



Le bateau alimentaire de référence

ALLERGIES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES

Certains plats proposés peuvent contenir ou sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes dans la liste suivante :
Oeuf - Lait - Crustacés/Mollusques - Poisson Arachide - Soja - Sésame - Sulfite
Fruits à coque - Gluten - Céleri - Moutarde - Lupin - Lactose

Les couleurs indiquées sur les menus sont les groupes d'aliments dominants de la recette.
Le jaune (matières grasses) et le rose (sucre et produits sucrés) n'apparaissent pas mais sont présents à chaque repas suivant la recommandation relative à la nutrition.

En cas de nécessité, la responsable se réserve le droit de modifier les menus.

* **Origine viande bovine :**

VBF : Bœuf

UE (Allemande) : Veau

