



Menu du 10 au 14 février 2020

publié le 07/02/2020

Menu du restaurant scolaire Semaine du 10 au 14 février 2020					
	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Saucisson	Betteraves mayonnaise	Salade composée	Potage tomate	
Plat protidique	Omelette portugaise	Sauté de canard	Galette petits légumes	Filet de saumon Sauce curcuma	
Accompagnement	Pommes sautées	Macaronis	Ratatouille	Brocolis	
Produit laitier	Yaourt	Fromage Blanc	Camembert		
Dessert	Orange		Pomme	Banane	
À volonté	Eau, Pain	Eau, Pain	Eau, Pain	Eau, Pain	

Bon appétit !

Informations quant à l'origine et aux labels des denrées alimentaires :

Vnde France	Parc France	Vnde France	Vnde France	Vnde France	Vnde France
Label rouge	Produit bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée	Produit issu de l'agriculture biologique	Produit issu d'une agriculture durable	Produit local	Produit local

Informations relatives aux allergènes présents dans les denrées alimentaires servies
(conformément au règlement n°1180/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25/10/2011)

	Gluten	Lactose	Ouf	Poissons	Arachides	Soja	Œuf et produits	Produit de la mer	Alcool	Moutarde	Must de raisin	Sérum de coagulation	Sulfites	Traces	Autres
garn	X														
omelette			X				X								
pommes sautées	X					X									
yaourt							X								
betterave mayonnaise			X						X						
sauté de canard													X		
galette légumes	X	X				X	X	X	X						
potage															
filet de saumon				X		X		X							

Saint Savin, le 6 Février 2020

La Directrice
P. LEGENDRE

Le Chef cuisinier
S. BOLLARD



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.