
















## Restaurant scolaire « ALBERT JOULY »

Période du 02 au 06 septembre 2019

<p>Lundi 02 Septembre</p>	<p><b>Salade de pois chiche au cumin</b>  <b>Boulettes de bœuf</b>   <b>Ratatouille</b>   <b>Laitage</b>             (*) V.B.F. Viande Bovine Française</p>	
<p>Mardi 03 septembre</p>	<p><b>Pastèque</b>  <b>Poulet rôti</b>  <b>Purée</b>  <b>Laitage</b> </p>	<p>Poulet  </p>
<p>Mercredi 04 Septembre</p>	<p><b>Salade de tomates*</b>   <b>Pâtes à la carbonara</b>            (sans porc à la dinde)  <b>Fromage</b>   <b>Compote</b> </p>	<p><b>Gouter</b>  <b>Pain</b>  <b>Confiture</b>  <b>Fruit de saison</b></p>
<p>Jeudi 05 Septembre</p>	<p><b>Salade de blé, lentilles et tomates vinaigrette</b>  <b>Omelette*</b> à l'emmental  <b>Haricots verts*</b> persillés  <b>Fromage</b>   <b>Melon</b> </p>	<p>* </p>
<p>Vendredi 06 Septembre</p>	<p><b>Salade verte (production locale Trets)</b>  <b>Filet de colin à l'oseille</b>  <b>Riz</b>  <b>Fromage</b>   <b>Pomme</b> </p>	
<p>EN CAS D'IMPOSSIBILITE LE MENU POURRA ETRE MODIFIE, L'EQUILIBRE DU REPAS ETANT TOUJOURS RESPECTE</p>		

**INFORMATION IMPORTANTE** : conformément au règlement CE n°1169/2011(Règlement INCO), nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.