



# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## C4 MENU du 06 mai au 10 mai 2024

**Tracabilité des viandes :** Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande -  
Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 6 mai</b>			Salade verte au basilic N°8-9-14 Filet de lieu HVE huile d'olive citron N°2-9-11 Riz pilaf BIO St Paulin Mars glacé N°1-3-5-6
<b>mar 7 mai</b>			Rillettes océanes N°5,9 Boulettes de bœuf sauce tomate N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Torsades au gruyère N°1-3-4-5 Kiwi  Pain Bio
<b>mer 8 mai</b>			PONT DE L'ASCENSION
<b>jeu 9 mai</b>			PONT DE L'ASCENSION
<b>ven 10 mai</b>			PONT DE L'ASCENSION

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachides, N°11 mollusques, N°12 céleri, N°13 graines de sésame, N°14 anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en s02).

### Menus élaborés par

**Les Diététiciennes-nutritionnistes**

Z.CALVAT - S.GAUDIN

**La Responsable restauration,**

Nicolas GROSS