



Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C2 MENU du 21 avr au 25 avr 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 21 avr			LUNDI DE PÂQUES
mar 22 avr			Salade Augustin N°3-8 Gratin de crozets aux lardons N°1,3,4,5 Poire <i>Pain Bio</i>
mer 23 avr			Betteraves BIO vinaigrette N°8-14 Rôti de veau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Bûche du Pilat Liégeois vanille N°5
jeu 24 avr		HVE	Salade Brimont maïs N°1-3-4-8-12-13-14 Dos de colin huile d'olive-citron N°2-9-11 Courgettes sautées Beignet à la framboise N°1-3-4-5-6
ven 25 avr		 HVE 	Salade de riz BIO camarguaise N°8-14 Omelette au gruyère N°3-5 Ratatouille N°1-4-5-8-12 Comté Kiwi BIO <i>HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

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

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS