

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C4 MENU du 05 mai au 09 mai 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 5 mai		 	Salade verte au basilic N°8-9-14 Filet de lieu huile d'olive citron N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz pilaf BIO St Paulin Mars glacé N°1-3-5-6
mar 6 mai			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 <i>Pain Bio</i>
mer 7 mai			Salade russe N°3-8 Rôti de veau à l'estragon N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Fromage blanc fruité Pomme locale
jeu 8 mai			FÉRIÉ VICTOIRE 1945
ven 9 mai		 	Salade d'épeautre BIO au thon N°1-5-8-9 Filet de merlu meunière N°1-9 Haricots plats sautés Saint Nectaire Crème Praliné N°5 <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