

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E5 MENU du 01 sept au 05 sept 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 1 sept			Salade de riz BIO surimi N°1b-2-8-9-14 Moussaka N°1b-3-5-12 Vache qui rit N°5 Nectarine
mar 2 sept		 	Salade pois chiches BIO N°8-14 Cordon bleu de dinde N°1b,4,5 Poêlée de légumes méridionale N°12 Saint Morêt N°5 Compote de pomme <i>Pain Bio</i>
mer 3 sept CLSH			Salade verte N°8-14 Raviolis sauce tomate + gruyère N°1b-3-5-12 Petit suisse aromatisé N°5 Raisin
jeu 4 sept			Salade de lentilles BIO N°8-14 Omelette au gruyère N°3-5 Gratin de carottes N°1b-5 Yaourt aux fruits N°5
ven 5 sept		HVE	Salade Grecque N°5-8-14 Dos de colin HVE en julienne de légumes N°1b,5,9,12 Polenta au lait N°5 Esquimau chocolat N°4-5-6a,b <i>HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : N°1 céréales contenant du gluten (a=avoine, b=blé, s=seigle, o=orge) N°2 crustacés, N°3 oeufs, N°4 soja, N°5 fruits à coque (a=amande, b=noisette, c=noix, d=noix de pécan, e=noix de cajou, f=pistache, g=noix du Brésil, h=noix de macadamia), N°7 lupin, N°8 moutarde, N°9 poissons, N°10 arachide, 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