

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## D2 MENU du 16 juin au 20 juin 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 16 juin</b>		HVE	Salade Russe N° <sup>3-8</sup> Hachis parmentier de poisson HVE N° <sup>1-2-3-5-6-9-11-12</sup> Petit suisse aromatisé N° <sup>5</sup> Pêche
<b>mar 17 juin</b>		 Pain Bio	Salade Suisse N° <sup>1-3-4-5-8-12-13-14</sup> Boulettes de bœuf sauce forestière N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Epinards en gratin N° <sup>1-5</sup> Chavroux N° <sup>5</sup> Banane BIO
<b>mer 18 juin</b>			Salade verte N° <sup>8-14</sup> Bœuf braisé N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Macaronis BIO au gruyère N° <sup>1-3-4-5</sup> Yaourt nature N° <sup>5</sup> Abricots
<b>jeu 19 juin</b>			Salade de betteraves N° <sup>8-14</sup> Sauté de porc au jus N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Pommes de terre sautées N° <sup>5</sup> Bavarois stracciatella cerises N° <sup>1-3-4-5-6</sup>
<b>ven 20 juin</b>			Melon Quenelle sauce aurore N° <sup>1-3-5-9</sup> Carottes persillées Comté N° <sup>5</sup> Flanby N° <sup>5</sup>

HVE = Haute Valeur Environnementale

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.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

Le Responsable restauration,

N.GROSS