




RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

B1 MENU du 20 mars au 24 mars 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 20 mars <i>végétarien</i>			Salade de pois-chiches N ^o 8-14 Raviolis au fromage sauce tomate N ^o 1-2-3-5-9-11-12 Yaourt sucré Clémentine
mar 21 mars		 	Salade verte BIO N ^o 8-14 Roti de dindonneau à la provençale N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Petit-pois carotte à l'étouffée Kiri Pomme locale
mer 22 mars			Taboulé N ^o 1 Côtes de porc au jus N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Poêlée campagnarde N ^o 12 Gruyère Compote pomme vanille
jeu 23 mars			Salade de haricots verts N ^o 8-14 Sauté de veau aux olives N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Riz créole BIO Tarte Bourdaloue N ^o 1-3-4-5-6
ven 24 mars		HVE	Jambon beurre N ^o 5 Aïoli poisson HVE N ^o 1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes pommes de terre Comté Flanby <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

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE



Relevé de température **RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**

B1 MENU du 20 mars au 24 mars 2023

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 20 mars végétarien	Salade de pois-chiches N°8-14 Raviolis au fromage sauce tomate N°1-2-3-5-9-11-12 Yaourt sucré Clémentine			
mar 21 mars	Salade verte BIO N8-14 Roti de dindonneau à la provençale N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Petit-pois carotte à l'étouffée Kiri Pomme locale			
mer 22 mars	Taboulé N°1 Côtes de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Poêlée campagnarde N°12 Gruyère Compote pomme vanille			
jeu 23 mars	Salade de haricots verts N°8-14 Sauté de veau aux olives N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Riz créole BIO Tarte Bourdaloue N°1-3-4-5-6			
ven 24 mars	Jambon beurre N°5 Aïoli poisson HVE N°1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes pommes de terre Comté Flanby 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).

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,