






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F8 MENU du 21 nov au 25 nov 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 21 nov		 	Salade verte N ^{o8,14} Steak haché sauce tomate N ^{o1,3,4,5,6,8,12,13,14} Spaghettis bio N ^{o1,5} Yaourt Pomme locale
mar 22 nov			Salade Mikado N ^{o2,3,8,9} Blanc de poulet au jus N ^{o1,3,4,5,6,8,12,13,14} Jardinière de légumes Chavroux Fruit <i>Pain Bio</i>
mer 23 nov			Salade niçoise N ^{o3-8-9-14} Omelette N ^{o3,5} Coquillettes sauce basilic N ^{o1,3,4} Yaourt aromatisé Poire locale
jeu 24 nov			Salade de riz à la féta N ^{o5-8-14} Gratin d'épinards aux œufs N ^{o1,3,5} Fromage blanc Compote bio
ven 25 nov		HVE	Betteraves vinaigrette N ^{o8,14} Dos de colin sauce safranée N ^{o1,2,3,4,5,9,11,12} Pomme vapeur N ^{o3-4-5-8-12} Eclair à la vanille <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

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

V.VUILLEMIN - S.GAUDIN

S.COINTE