

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D3 MENU du 22 juin au 26 juin 2026

Traçabilité des viandes : les mentions sur les origines des viandes seront transmises deux fois par semaine sur un document distinct.

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 22 juin			Concombre au yaourt N°5 Lasagnes N°1b,5 Gouda N°5 Nectarine
mar 23 juin			Salade arlésienne N°8,9,14 Cordon bleu de dinde N°1b,4,5 Poêlée de légumes campagnarde N°12 Kiri N°5 Liegeois chocolat N°5 Pain Bio
mer 24 juin			Salade verte N°8,14 Cuisse de poulet rôtie N°1b Riz basmati N°5 Bûche du Pilat N°5 Pomme locale
jeu 25 juin			Carottes râpées BIO N°8,14 Couscous végétarien N°1b,4,5,12 Semoule de couscous N°1b,5 Petit suisse nature N°5 Fraises au sucre
ven 26 juin			Salade de lentilles BIO N°1b,8,14 Poisson pané HVE /citron N°1b,9 Courgettes en gratin N°1b,5 Barre Mars glacé N°1b,4,5

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

Conformément au décret n°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés par notre cuisine centrale au sein de laquelle des aliments pouvant contenir un ou plusieurs des allergènes sont manipulés. Si vous soupçonnez une allergie alimentaire, nous vous encourageons à contacter rapidement un médecin. La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques, est actuellement la suivante : 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 lait, N°6 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 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 de Restauration,

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

E. CRONIER