





RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A1 MENU du 23 janv au 27 janv 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
			Taboulé N°1 Tortilla courgette/pommes de terre sauce tomate N°3,5 Yaourt local Kiwi Bio
		 	Carottes râpées BIO N°8-14 Rôti de dindonneau N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Farfalles N°1-3-4-5 Vache qui rit Pomme Pain Bio
			Œuf dur mayonnaise n°3,8 Blanc de poulet champignons N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Petits pois/carottes à l'étouffée St Paulin Flanby N°5
			Salade verte N°8-14 Sauté de veau normande N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Riz créole Eclair chocolat N°1,3,4,5,6,10
		Poisson HVE* 	Jambon/beurre n°5 Aïoli N°1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes et pommes de terre Yaourt aux fruits Poire locale * 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

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE