

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

B6 MENU du 23 mars au 27 mars 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 23 mars		 	Salade niçoise N°3,8,9,14 Spaghettis BIO bolognaise N°1b,5 et gruyère N°5 Pomme BIO
mar 24 mars		HVE  	Salade allemande N°3-8-14 Sauté de porc à la provençale N°1b Carottes sautées N°5 Vache Qui Rit N°5 Kiwi BIO Pain BIO N°1b
mer 25 mars		HVE 	Salade de lentilles BIO N°8-14 Cuisse de poulet au jus N°1b Trio de légumes Gouda N°5 Flan aux œufs N°3-5
jeu 26 mars		 	Salade de haricots verts BIO N°8,14 Tortillas aux légumes N°3,5 Petit suisse nature N°5 Banane BIO
ven 27 mars			Salade verte N°8,14 Filet de colin sauce hollandaise N°1b,3,5 Riz pilaf Liégeois aux fruits N°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

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

E. CRONIER