






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

B6 MENU du 27 mars au 31 mars 2023

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

| Jours | Restes | Bio/local | Menus |
|-------------------------------------|--------|--|---|
| lun 27 mars <i>végétarien</i> | |  | Salade de haricots coco BIO N° ⁸⁻¹⁴ Lasagnes aux légumes N° ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁸⁻¹² Fromage blanc Compote |
| mar 28 mars | |   | Carottes râpées BIO N° ⁸⁻¹⁴ Rôti de porc sauce moutarde N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Macaronis au gruyère N° ¹⁻³⁻⁴⁻⁵ Saint Morêt Liégeois pomme framboise N° ⁵ Pain Bio |
| mer 29 mars | | | Pizza royale N° ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹³ Rôti de veau N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Gratin de potiron N° ¹⁻⁵ Gouda Pomme locale |
| jeu 30 mars | |  | Salade verte BIO N° ⁸⁻¹⁴ Hachis parmentier N° ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻¹²⁻¹³ Chavroux Clémentine |
| ven 31 mars | |  HVE | Salade de riz BIO à la fête N° ⁵⁻⁸⁻¹⁴ Filet de lieu HVE Normande N° ^{1,2,3,4,5,9,11,12} Haricots verts sautés Beignet au chocolat |

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