






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G1 MENU du 28 nov au 02 déc 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 28 nov			Salade Augustin N°3-8
			Raviolis aux 4 fromages N°1-2-3-5-9-11-12
			Yaourt aux fruits Kiwi
mar 29 nov			Salade napolitaine N°3-8-14
			Rôti de dindonneau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
			Petit pois carottes Vache qui rit Pomme locale <i>Pain BIO</i>
mer 30 nov			Carottes râpées BIO N°8-14
			Rôti de porc aux herbes N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
			Gratin savoyard Petit suisse Liegeois pomme framboise N°3-5-6
jeu 1 déc			Salade verte sauce noix N°8-14
			Sauté de veau forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14
			Riz créole Bio Carré chocolat et sauce anglaise N°1-3-4-5-6
ven 2 déc		 	Jambon de dinde-cornichon n°5
			Aïoli N°1,2,3,4,5,9,12
			Trio de légumes Yaourt local Poire

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