

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F1 MENU du 28 sept au 02 oct 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 28 sept			Salade de maïs N° ^{8,14} Boulettes de bœuf sauce tomate N° ^{1b,4} Semoule de couscous BIO ^{1b,5} Roitelet N° ⁵ Poire
mar 29 sept		 	Salade de riz BIO au thon N° ^{8,9,14} Rôti de dindonneau au jus N° ^{1b} Brocolis en gratin N° ^{1b,5} Boursin N° ⁵ Banane Pain BIO
mer 30 sept CLSH			Carottes râpées BIO n° ^{8,14} Godiveaux aux herbes Frites mayonnaise N° ^{3,8,14} , Cône glacé vanille-chocolat N° ^{1b,4,5,6a,6b}
jeu 1 oct végétarien			Salade de lentilles BIO N° ^{8,14} Gansettes aux légumes N° ^{1b} Fromage blanc sucré aux fruits N° ⁵ Kiwi
ven 2 oct			Salade de tomates N° ^{8,14} Riz au moules N° ^{5,9,11} Tarte aux poires bourdaloue N° ^{1b,3,5,6a}

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