

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F6 MENU du 03 nov au 07 nov 2025

Tracabilité 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 3 nov			Jambon de dinde-cornichons Riz aux moules N°5,9,11 Comté N°5 Banane BIO
mar 4 nov		 	Carottes râpées BIO N°8-14 Rôti de porc aux herbes N°N°1b,5 Blettes à la provençale Tarte aux pommes N°1-3-5-6-10 <i>Pain Bio N°1b</i>
mer 5 nov			Salade verte N°8-14 Godiveaux Lentilles au jus N°1b Edam N°5 Raisin
jeu 6 nov		 HVE	Betteraves BIO vinaigrette N°8-14 Couscous aux légumes HVE N°1b-4-6-10-12 St Moret N°5 Œuf au lait N°3-5
ven 7 nov			Salade verte N°8-14 Farfalles carbonara et gruyère N°1b-5 Petit suisse aromatisé N°5 Orange BIO

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

La Responsable de Restauration,

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

E. CRONIER