





RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A2 MENU du 30 janv au 03 févr 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 30 janv			Salade niçoise N° ³⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴ Godiveaux moutarde N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Purée N° ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹²⁻¹³⁻¹⁴ Fromage blanc aux fruits Pomme bio
mar 31 janv			Salade de lentilles N° ⁸⁻¹⁴ Sauté de porc à la provençale N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Carottes sautées Chavroux Kiwi <i>Pain bio</i>
mer 1 févr CLSH			Macédoine vinaigrette N° ⁸⁻¹⁴ Rôti de veau au jus N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Saint Morêt Flan aux œufs N° ^{3,5}
jeu 2 févr			Haricots verts en salade N° ⁸⁻¹⁴ Bœuf bourguignon N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Macaronis au gruyère N° ¹⁻³⁻⁴⁻⁵ Orange Bio
ven 3 févr			Salade verte BIO N° ⁸⁻¹⁴ Chili sin carne N° ⁶⁻¹⁰⁻¹²⁻¹⁴ Comté Crêpe au sucre N° ¹⁻³⁻⁵

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