

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## D4 MENU du 30 juin au 04 juil 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 30 juin</b>		 <b>HVE</b> 	Salade verte BIO N° <sup>8,14</sup> Filet de colin sauce Nantua N° <sup>1,2,3,4,5,9,11,12</sup> Riz BIO pilaf Saint-Paulin N° <sup>5</sup> Abricot
<b>mar 1 juil</b>			Rillettes océanes maison N° <sup>5-9-12</sup> Boulettes de boeuf sauce moutarde N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Pommes de terre sautées N° <sup>5</sup> Vache qui rit N° <sup>5</sup> Compote <i>Pain Bio</i>
<b>mer 2 juil</b>			Salade Russe N° <sup>3-8</sup> Rôti de veau N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Ratatouille Leerdammer N° <sup>5</sup> Brugnon
<b>jeu 3 juil</b>			Salade de pois-chiches BIO N° <sup>8-14</sup> Tortilla aux pommes de terre N° <sup>3-5</sup> Courgettes sautées Yaourt local fraise N° <sup>5</sup>
<b>ven 4 juil</b> <i>Pique nique</i>			Tomates cerises Pizza N° <sup>1-2-3-5-6-8-9-13</sup> Chips N° <sup>1-4-5-6</sup> Edam N° <sup>5</sup> Pastèque Jus de fruit

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**

**Le Responsable restauration,**

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS