

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E6 MENU du 08 sept au 12 sept 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 8 sept		HVE	Salade verte N°8-14 Hachis parmentier de poisson HVE N°1b,2,5,9,14 Emmental N°5 Liégeois vanille N°5
mar 9 sept			Salade haricots verts œuf mimosa N°3-8-14 Rôti de porc à l'italienne N°1b Farfalles au gruyère N°1b,5 Compote de pêche <i>Pain Bio N°1b</i>
mer 10 sept			Carottes râpées BIO N°8-14 Bœuf bourguignon N°1b,14 Pommes de terre vapeur N°1b,5 Cône vanille N°1b,4,5
jeu 11 sept			Salade Augustin N°3-8 Quenelle sauce aurore N°1b,3,5 Courgettes sautées Gouda N°5 Banane BIO
ven 12 sept		HVE	Salade de pois chiche à la fête N°5,8,14 Suprême de poisson meunière HVE N°1b,5,9 Gratin d'épinards N°1b-5 Eclair au chocolat N°1b-3-4-5

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : 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

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS