

RESTAURANT SCOLAIRE et CSH

G3 MENU du 08 déc au 14 déc 2025

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 8 déc			Salade Augustin N°3-8 Tagliatelles carbonara N°1b-3-5 gruyère Flanby N°5
mar 9 déc		 	Salade Brimont N°3-8 Rôti de porc au jus N°1b Haricots verts BIO sautés N°5 Boursin N°5 Clémentines Pain bio
mer 10 déc			Carottes râpées vinaigrette N°8-14 Paupiette de veau au jus N°1b Lentilles à la Dijonnaise N°8 Yaourt aromatisé N°5 Kiwi BIO
jeu 11 déc			Salade Russe N°3-8 Quenelle sauce tomate N°1b-3-5 Poêlée forestière N°1b Petit suisse nature N°5 Cocktail de fruits
VEGETARIEN			
ven 12 déc		 HVE 	Salade d'épeautre BIO à la fêta N°1b-5-8-14 Suprême de poisson meunière citron N°1b-5-9 Soufflé de courgettes N°1b-3-5-14 Yaourt LOCAL à la framboise N°5

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 œufs, 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