

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## B8 MENU du 08 avr au 12 avr 2024

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 8 avr			Salade russe N° <sup>3-8</sup> Boulettes de bœuf sauce moutarde N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Purée de potimarron BIO N° <sup>1-3-5</sup> Emmental Compote pomme vanille
mar 9 avr			Salade Augustin N° <sup>3-8</sup> Gratin de crozets aux lardons N° <sup>1,3,4,5</sup> Poire  <i>Pain BIO</i>
mer 10 avr			Betteraves BIO vinaigrette N° <sup>8-14</sup> Rôti de veau au jus N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Pommes de terre sautées N° <sup>5</sup> Bûche du Pilat Liégeois vanille
jeu 11 avr			Salade Brimont maïs N° <sup>1-3-4-8-12-13-14</sup> Dos de colin H. d'olive-citron HVE N° <sup>2-9-11</sup> Courgettes sautées Beignet à la framboise N° <sup>1-3-4-5-6</sup>
ven 12 avr		 	Salade de riz BIO camarguaise N° <sup>8-14</sup> Omelette au gruyère N° <sup>3-5</sup> Ratatouille HVE N° <sup>1-4-5-8-12</sup> Comté Kiwi BIO  <i>HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

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