






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A8 MENU du 13 mars au 17 mars 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 13 mars			Salade verte N°8-14 Spaghettis BIO bolognaise N°1 Crème dessert vanille
mar 14 mars			Crêpe au fromage N°1-2-3-5-6-8-9-11-13 Courgettes en soufflé N°3-5 Escalope de dinde au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Saint Morêt Pomme locale Pain BIO
mer 15 mars			Carottes râpées BIO N°8-14 Saucisse N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 Yaourt aux fruits Poire locale
jeu 16 mars			Salade Lapeyrouse N°5-8 Riz BIO Cantonais N°3 Vache Qui Rit Kiwi
ven 17 mars		 HVE	Betteraves rouges BIO N°8-14 Dos de colin à l'huile d'olive N°2-9-11 Pomme vapeur N°3-4-5-8-12 Paris Brest <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