



Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G2 MENU du 06 déc au 10 déc 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 6 déc			Salade de betteraves Bio Blanc de poulet au jus Chou fleur en gratin Comté Clémentine
mar 7 déc <i>Végétarien</i>		 	Carottes râpées Bio Ravioli fromage à la sauce tomate Vache qui rit Poire <i>Pain bio</i>
mer 8 déc			Haricots verts en vinaigrette Bœuf aux carottes Pomme de terre vapeur Saint Paulin Crème au chocolat
jeu 9 déc			Croisillons au fromage Sauté de porc au curry Gratin d'épinards Suisse aromatisé Banane
ven 10 déc			Jambon-cornichons Moules marinières Riz créole Bio Tarte aux pommes

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

La Diététicienne-nutritionniste

C. LAUGERE

Le Responsable restauration,

G. GAUTHIER