

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## B6 MENU du 27 mars au 31 mars 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 27 mars <i>végétarien</i>			Salade de haricots coco BIO N°8-14 Lasagnes aux légumes N°1-4-5-8-12 Fromage blanc Compote
mar 28 mars		 	Carottes râpées BIO N°8-14 Rôti de porc sauce moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Macaronis au gruyère N°1-3-4-5 Saint Morêt Liégeois pomme framboise N°5 Pain Bio
mer 29 mars			Pizza royale N°1-2-3-5-6-8-9-13 Rôti de veau N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin de potiron N°1-5 Gouda Pomme locale
jeu 30 mars			Salade verte BIO N°8-14 Hachis parmentier N°1-3-4-5-6-7-12-13 Chavroux Clémentine
ven 31 mars		 HVE	Salade de riz BIO à la fêta N°5-8-14 Filet de lieu HVE Normande N°1,2,3,4,5,9,11,12 Haricots verts sautés Beignet au chocolat

*HVE : Haute Valeur Environnementale*

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