

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F7 MENU du 10 nov au 14 nov 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 10 nov		 	Taboulé à la semoule BIO Boulettes de bœuf moutarde Gratin de brocolis Kiri Compote de pomme BIO
mar 11 nov			FÉRIÉ
mer 12 nov			Haricots verts vinaigrette Sauté de veau Marengo N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Carottes à la crème Vache Qui Rit Gâteau de riz
jeu 13 nov			Salade de lentilles BIO Raviolons au fromage sauce tomate et gruyère Kiwi
ven 14 nov			Le repas de la cantine sera préparé par la Grande Ferme de Saint André d'Embrun : Carottes râpées Gigot d'agneau Gratin dauphinois Crumble aux pommes

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 oeufs, 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