

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F3 MENU du 12 oct au 16 oct 2026

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 12 oct			Concombre au yaourt N°5 Lasagnes N°1b,5 Gouda N°5 Compote pomme vanille
mar 13 oct			Salade arlésienne N°8,9,14 Cordon bleu de dinde N°1b,4,5 Haricots verts sautés N°5 Kiri N°5 Poire Pain BIO
mer 14 oct			Salade verte N°8,14 Cuisse de poulet rôtie N°1b Riz pilaf BIO Bûche du Pilat N°5 Liégeois chocolat N°5
jeu 15 oct			Carottes râpées BIO N°8,14 Couscous aux légumes N°1b,4,5,12 Semoule de couscous N°1b,5 Barre Mars glacé N°1b,4,4
ven 16 oct		 	Salade de lentilles BIO N°1b,8,14 Poisson pané HVE /citron N°1b,9 Poêlée de ratatouille Petit suisse nature N°5 Banane <i>HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2</i>

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

La Responsable de Restauration,

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

E. CRONIER