






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D2 MENU du 15 juin au 19 juin 2026

Tracabilité 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 15 juin | |  HVE | Salade verte BIO sauce noix N° ^{5,6c,8,14} Hachis parmentier de poisson N° ^{1b,2,5,9,14} Petit suisse aux fruits N° ⁵ Pêche |
| mar 16 juin | |   | Salade suisse N° ^{3,5,8,14} Boulettes de bœuf sauce forestière N° ^{1b,4,5} Epinards en gratin N° ^{1b-5} Chavroux N° ⁵ Banane BIO <i>Pain Bio</i> |
| mer 17 juin | |  | Salade de tomate féta et basilic N° ^{5,8,14} Bœuf braisé N° ^{1b} Macaronis BIO au gruyère N° ^{1b,5} Barre Mars glacé N° ^{1b,4,5} Abricots |
| jeu 18 juin | |  | Betteraves BIO vinaigrette N° ^{8,14} Sauté de porc au curry N° ^{1b,8} Pommes de terre sautées N° ⁵ Yaourt local framboise N° ⁵ |
| ven 19 juin | | | Melon Quenelles sauce aurore N° ^{1b,3,5} Carottes persillées Comté N° ⁵ Flanby N° ⁵ |

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

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