

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E7 MENU du 15 sept au 19 sept 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 15 sept		HVE	Betteraves vinaigrette N ^{°8-14} Filet de lieu HVE sauce hollandaise N ^{°1b,3,5,9} Pommes dauphine N ^{°1b-3} Yaourt sucré N ^{°5} Prunes
mar 16 sept		  	Taboulé (semoule BIO) N ^{°1b,8,14} Boulettes de bœuf sauce tomate N ^{°1b,4} Haricots verts persillés Kiri N ^{°5} Kiwi BIO Pain Bio N ^{°1b}
mer 17 sept CLSH			Salade verte sauce aux noix N ^{°8-14} Rôti de veau au jus N ^{°1b} Boulgour aux légumes N ^{°1b} Brie N ^{°5} Cocktail de fruits
jeu 18 sept			Concombre fromage blanc ciboulette N ^{°5} Lasagnes aux légumes N ^{°1b,5} Edam N ^{°5} Pastèque
ven 19 sept		HVE	Saucisson sec-beurre N ^{°5} Filet de colin HVE à l'huile d'olive citron N ^{°5,9} Gratin de courgettes N ^{°1b,5} Tarte aux fraises N ^{°1b-3-5-6a}

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

Les plats préparés sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes suivants : 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

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS