

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F8 MENU du 17 nov au 21 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 17 novembre			Salade verte N°8-14 Lasagnes N°1b-3-5 Comté N°5 Pomme locale
mar 18 nov <i>Pain Bio</i>			Salade Mikado N°2,3,8,14 (maïs) Sauté d'agneau printanier N°1b,3,5,12 Carottes persillées Vache Qui Rit N°5 Banane
mer 19 nov			Salade Niçoise N°3-8-9-14 Sauté de porc au jus N°1b-8 Macaronis N°1b Mars glacé n°1o,4,5
jeu 20 nov Végétarien		 	Pois-chiches BIO vinaigrette N°8-14 Tortilla aux légumes N°1b Yaourt local vanille N°5
ven 21 nov			Betteraves BIO vinaigrette N°8-14 Dos de colin HVE sauce safranée N°1-4-6-10-12 Pommes vapeur N°5 Tarte aux poires bourdaloue N°1b-3-5-6a

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