

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D3 MENU du 23 juin au 27 juin 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 23 juin			Concombre sauce fromage blanc N ^{o5-8-14} Lasagnes de légumes N ^{o1-4-5-8-12} Gruyère N ^{o5} Pastèque
mar 24 juin			Salade Arlésienne N ^{o8-9-14} Cordon bleu de dinde N ^{o4,5} Poêlée campagnarde N ^{o12} Kiri N ^{o5} Liégeois chocolat N ^{o5} <i>Pain BIO N^{o1}</i>
mer 25 juin			Salade verte N ^{o8-14} Godiveaux N ^{o1,3,4,5,6,8,12,13,14} Polenta N ^{o3-5-8-12} Bûche du Pilat N ^{o5} Pomme locale
jeu 26 juin			Salade de tomates N ^{o8-14} Couscous N ^{o1-4-6-10-12} Semoule BIO N ^{o1} Petit suisse aromatisé N ^{o5} Fraises au sucre
ven 27 juin		 HVE	Taboulé N ^{o1} Poisson pané citron huile d'olive N ^{o1-3-4-5-8-9-12} Haricots verts BIO Barre glacée Mars N ^{o1-3-5-6}

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, N°2 crustacés, N°3 œufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque, 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