




RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A2 MENU du 26 au 30 janvier 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 26 janv			Salade niçoise N°3-8-14 Spaghettis à la carbonara N°1b,5 Edam N°5 Kiwi BIO
mar 27 janv		HVE 	Salade Napolitaine N°3,8,14 Sauté de porc à la provençale N°1b Carottes sautées N°5 Saint Morêt N°5 Liégeois vanille N°5 <i>Pain BIO</i>
mer 28 janv			Salade de betteraves N°8,14 Blanc de poulet au jus N°1b Lentilles à la dijonnaise N°8 Chavroux N°5 Crème vanille n°5
jeu 29 janv			Salade verte N°8,14 Couscous de légumes N°1b,4,5,12 Clémentines
ven 30 janv		 HVE	Salade d'épeautre BIO à la fête N°1b,5,8,14 Suprême de poisson et citron N°1b,5,9 pôlée forestière N°1b Compote de pommes

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