



Tél : 04 92 43 73 09

Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D4 MENU du 30 juin au 04 juil 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 30 juin		 HVE 	Salade verte BIO N° ^{8,14} Filet de colin sauce Nantua N° ^{1,2,3,4,5,9,11,12} Riz BIO pilaf Saint-Paulin N° ⁵ Abricot
mar 1 juil			Rillettes océanes maison N° ⁵⁻⁹⁻¹² Boulettes de boeuf sauce moutarde N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Pommes de terre sautées N° ⁵ Vache qui rit N° ⁵ Compote <i>Pain Bio</i>
mer 2 juil			Salade Russe N° ³⁻⁸ Rôti de veau N° ^{1,3,4,5,6,8,12,13,14} Ratatouille Leerdammer N° ⁵ Brugnon
jeu 3 juil			Salade de pois-chiches BIO N° ⁸⁻¹⁴ Tortilla aux pommes de terre N° ³⁻⁵ Courgettes sautées Yaourt local fraise N° ⁵
ven 4 juil <i>Pique nique</i>			Tomates cerises Pizza N° ¹⁻²⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹³ Chips N° ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁶ Edam N° ⁵ Pastèque Jus de fruit

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