





RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C4 MENU du 04 mai au 08 mai 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 4 mai			Salade verte au basilic N ^{°8,9,14} Suprême de poisson meunière N ^{°1b,5,9} Riz pilaf BIO Barre Mars glacé N ^{°1b,4,5}
mar 5 mai			Rillettes océanes N ^{°5,9} Boulettes de bœuf sauce tomate N ^{°1b,4} Torsades au gruyère N ^{°1b,5} Saint Morêt N ^{°5} Kiwi <i>Pain BIO n^{°1b}</i>
mer 6 mai			Salade russe N ^{°3,8} Rôti de veau à l'estragon N ^{°1b,5} Pommes de terre sautées N ^{°5} Saint Paulin N ^{°5} Pomme locale
jeu 7 mai			Salade d'épeautre BIO au thon N ^{°1b,5,8,9} Roti de porc au jus N ^{°1b} Poêlée de ratatouille Fromage blanc sucré aux fruits N ^{°5} Banane
ven 8 mai			FÉRIÉ

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