

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F2 MENU du 05 oct au 9 oct 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 5 oct Menu Semaine Européenne du Développement Durable		 	Carottes râpées BIO N°8,14 Gratin d'épinards N°1b,5 Yaourt local N°5 Compote de pomme BIO
mar 6 oct		 	Salade suisse N°3,5,8,14 Blanc de poulet sauce forestière N°1b,5 Poêlée de Ratatouille Saint Morêt N°5 Banane BIO Pain BIO
mer 7 oct			Salade de tomate fêta/basilic N°5,8,14 Bœuf braisé N°1b Macaronis BIO au gruyère N°1b,5 Barre Mars glacé N°1b,4,5
jeu 8 oct			Salade verte au basilic N°8,14 Sauté de porc au curry N°1b,8 Pommes de terre sautées N°5 Yaourt aromatisé N°5
ven 9 oct			Betteraves BIO vinaigrette N°8,14 Dos de colin sauce estragon N°5,9 Riz créole N°5 Comté Kiwi 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

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

E. CRONIER