




## RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

### B8 MENU du 06 avr au 10 avr 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
<p>lun 6 avr</p> <p>Lundi de Pâques</p>			FÉRIÉ
<p>mar 7 avr</p>			<p>Salade Augustin N°3-8 Gratin de crozets aux lardons N°1b,5 Poire</p> <p>Pain Bio N°1b</p>
<p>mer 8 avr</p>			<p>Salade verte N°8,14 Escalope de dinde viennoise N°1b Purée N°5,14 Gouda N°5 Orange</p>
<p>jeu 9 avr</p>		<p>HVE</p> 	<p>Salade allemande n°3,8,14 Omelette au gruyère N°3-5 Ratatouille HVE Comté N°5 Kiwi BIO</p>
<p>ven 10 avr</p>		<p>HVE</p> 	<p>Salade de haricots verts N°8,14 Dos de colin sauce bisque HVE N°1b,2,5,9 Riz créole BIO N°5 Beignet à la framboise N°1b,3</p>

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