







# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## C5 MENU du 13 mai au 17 mai 2024

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 13 mai</b>			Salade riz BIO au surimi N° 1,2,3,5,8,9,11,12 Chipolata N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots verts sautés Vache qui rit Pomme locale
<b>mar 14 mai</b>		 	Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Cordon bleu de dinde N°4,5 Poêlée de légumes méridionale Chavroux Mousse au chocolat N°3,5 Pain BIO
<b>mer 15 mai</b>			Salade verte mimosa N°3-8-14 Raviolis à l'Italienne + gruyère N°1-2-3-5-9-11-12 Petit suisse nature Fraise au sucre
<b>jeu 16 mai</b>		 	Carottes rapées BIO N°8-14 Couscous aux légumes BIO N°1 Flanby N°5
<b>ven 17 mai</b>			Salade grecque N°6-8-14 Dos de colin HVE julienne de légumes N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz créole Yaourt local framboise N°5  <i>HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

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**

Z.CALVAT - S.GAUDIN

**La Responsable restauration,**

Nicolas GROSS