






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

B8 MENU du 08 avr au 12 avr 2024

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 8 avr			Salade russe N ^{o3-8} Boulettes de bœuf sauce moutarde N ^{o1,3,4,5,6,8,12,13,14} Purée de potimarron BIO N ^{o1-3-5} Emmental Compote pomme vanille
mar 9 avr			Salade Augustin N ^{o3-8} Gratin de crozets aux lardons N ^{o1,3,4,5} Poire <i>Pain BIO</i>
mer 10 avr			Betteraves BIO vinaigrette N ^{o8-14} Rôti de veau au jus N ^{o1,3,4,5,6,8,12,13,14} Pommes de terre sautées N ^{o5} Bûche du Pilat Liégeois vanille
jeu 11 avr			Salade Brimont maïs N ^{o1-3-4-8-12-13-14} Dos de colin H. d'olive-citron HVE N ^{o2-9-11} Courgettes sautées Beignet à la framboise N ^{o1-3-4-5-6}
ven 12 avr		 	Salade de riz BIO camarguaise N ^{o8-14} Omelette au gruyère N ^{o3-5} Ratatouille HVE N ^{o1-4-5-8-12} Comté Kiwi BIO <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

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE