



Tél : 04 92 43 73 1
Fax : 04 92 43 75



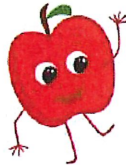
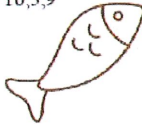
MENU

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F3 MENU du 13 oct au 17 oct 2025

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 13 oct			Salade de tomates N°8-14 Lasagnes N°1b,5 Flanby N°5 
mar 14 oct			Betteraves vinaigrette N°8-14 Blanquette de dinde N°1b,12 Pomme de terre vapeur N°5 Kiri N°5 Poire Pain BIO N°1 ^b 
mer 15 oct CLSH			Rillettes océanes N°5,9 Cordons bleu de dinde N°1b,4,5 Polenta au lait N°5 Petit suisse aromatisé N°5 Pomme au four 
jeu 16 oct			Salade verte N°8-14 Chili sin carne N°1b Riz créole St Nectaire N°5 Compote pomme cassis 
ven 17 oct		 HVE	Taboulé à la semoule BIO N°1b,8,14 Suprême de poisson HVE meunière N°1b,5,9 Courgettes en gratin N°1b,5 Cône glacé au chocolat N°1b,4,5,6a,6b 

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 SO2).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

E. CRONIER