














Tél : 04 92 43 73 09
Fax : 04 92 43 75 01

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G4 MENU du 15 déc au 19 déc 2025

Tracabilité 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 15 déc			Salade verte au basilic N°8-14 Boulettes de bœuf sauce moutarde N°1b-4-8-14 Purée N°5-14 Emmental N°5 Compote pomme vanille 
mar 16 déc		 	Carottes râpées BIO N°8-14 Gratin de crozets lardons Comté N°1b-5 Poire  <i>Pain bio N°1b</i>
mer 17 déc			Haricots verts vinaigrette N°8-14 Rôti de veau au jus N°1b Pommes de terre sautées N°5 Fromage blanc aux fruits N°5 Orange 
jeu 18 déc			Salade Allemande N°3-8-14 Omelette n°3-5 Purée de potimarron BIO N°5-14 Saint-Morêt N°5 Kiwi 
 ven 19 déc Repas de Noël			Mousse de foie de canard N°1b,3,5, toasts N°1b et salade N°8,14 Sauté de dinde aux marrons N°1b Pommes Dauphine N°1b,3 Sapin de Noël et crème anglaise n°1b,3,4,5 Clémentines, papillotes N°1b-4-5-6a-6b Champomy 

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