



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

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D2 MENU du 16 juin au 20 juin 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 16 juin		HVE	Salade Russe N°3-8 Hachis parmentier de poisson HVE N°1-2-3-5-6-9-11-12 Petit suisse aromatisé N°5 Pêche
mar 17 juin		 Pain Bio	Salade Suisse N°1-3-4-5-8-12-13-14 Boulettes de boeuf sauce forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Epinards en gratin N°1-5 Chavroux N°5 Banane BIO
mer 18 juin			Salade verte N°8-14 Bœuf braisé N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Macaronis BIO au gruyère N°1-3-4-5 Yaourt nature N°5 Abricots
jeu 19 juin			Salade de betteraves N°8-14 Sauté de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Bavarois stracciatella cerises N°1-3-4-5-6
ven 20 juin			Melon Quenelle sauce aurore N°1-3-5-9 Carottes persillées Comté N°5 Flanby 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

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS