

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

B1 MENU du 16 mars au 20 mars 2026

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 16 mars			Salade de concombre N°8-14 Raviolis crème basilic N°1b,5 et gruyère râpé N°5 Poire
mar 17 mars		HVE 	Salade verte sauce au noix N°8-14 Rôti de dindonneau au jus N°1b Petits pois-carottes Kiri N°5 Flanby N°5 Pain BIO N°1b
mer 18 mars			Carottes râpées BIO N°8-14 Bœuf bourguignon N°1b,14 Pâtes au beurre N°1b,5 Petit suisse aromatisé N°5 Pomme cuite
jeu 19 mars			Salade cabrette N°1b-5-8-14 Sauté de veau forestière N°1b,5,14 Riz créole BIO N°5 Bavarois au chocolat N°1b-3-5
ven 20 mars		 	Jambon cornichons N°8,14 Filet de poisson pané N°1b,5,9 Haricots verts sautés BIO N°5 Emmental N°5 Banane BIO

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 s02).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable de Restauration,

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

E. CRONIER