

MENU

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A3 MENU du 02 févr au 06 févr 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 2 févr			Carottes râpées BIO N° 8-14 Hachi parmentier n°1b,3,5,14 Yaourt sucré N°5 Orange
mar 3 févr		 	Salade américaine N°8,12,14 Cordon bleu N°1b,4,5 Petit pois à l'étouffée Vache Qui Rit N°5 Crêpes au sucre <i>Pain BIO</i>
mer 4 févr			Salade de coquillettes au thon N°1b-5-8-9 Poisson pané N°1b,5,9 Carottes sautées N°5 Brie N°5 Compote pomme poire
jeu 5 févr			Salade verte N°8,14 Lasagnes de légumes N°1b,3,5 Yaourt LOCAL N°5
ven 6 févr		 HVE	Salade de lentilles BIO N°8,14 Dos de colin huile d'olive basilic N°5,9 Gratin de chou-fleur N°1b,5 Clémentine

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 œufs, 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

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

La Responsable de Restauration,

E. CRONIER