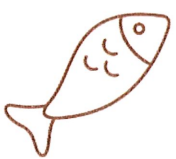
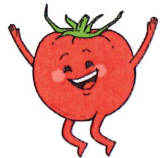


RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C8 MENU du 02 juin au 06 juin 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 2 juin		HVE	Salade Augustin N°3-8 Filet de lieu sauce tomate N°1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14 Macaronis au gruyère N°1-3-4-5 Crème vanille N°5 
mar 3 juin		AB	Salade de boulgour BIO camarguaise N°1,3,8,14 Rôti de dindonneau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Poêlée forestière Chèvre tine N°5 Nectarine Pain Bio 
mer 4 juin			Salade Niçoise N°3,8,9,14 Rôti de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Petits pois à l'étouffée Leerdammer N°5 Fraises au sucre Chantilly N°5 
jeu 5 juin		AB	Carottes râpées BIO n°8,14 Omelette au gruyère N°3-5 Soufflé de courgettes N°1-3-5 Tarte à l'abricot N°1-3-5-6-10 
ven 6 juin			Salade tomate fêta basilic N°5,8,14 Blanquette de veau N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Riz créole Liégeois pomme-framboise N°5 

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

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 SO2)

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS