

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E8 MENU du 22 sept au 26 sept 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 22 sept			Salade verte N°8-14 Tortis BIO bolognaise et gruyère N°1b,3,5 Petit suisse nature N°5 Pomme locale
mar 23 sept		 	Salade de boulgour BIO au jambon N°1b-3-8-14 Blanc de poulet au jus N°1b Poêlée forestière N°1b Saint Morêt N°5 Crème dessert vanille N°5 Pain Bio N°1b
mer 24 sept CLSH			Salade nicoise N°3-8-9-14 Rôti de porc à la sauge N°1b,14 Petits pois à l'étouffée N°1b Leerdammer N°5 Raisin
jeu 25 sept			Carottes râpées BIO N°8-14 Couscous aux légumes N°1b,12 Semoule de couscous N°1b Emmental N°5 Banane
ven 26 sept		HVE	Salade de tomate fêta basilic N°5-8-14 Dos de colin HVE sauce safranée N°1b,5,9,14 Pommes de terre vapeur N°3-4-5-8-12 Mars glacé N°10,4,5 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 (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

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS