



Tél : 04 92 43 73 6
Fax : 04 92 43 75 6











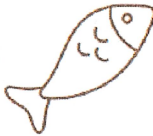
MENU

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G3 MENU du 08 déc au 14 déc 2025

Tracabilité 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 8 déc | | | Salade Augustin N°3-8 Tagliatelles carbonara N°1b-3-5 gruyère Flanby N°5  |
| mar 9 déc | |   | Salade Brimont N°3-8 Rôti de porc au jus N°1b Haricots verts BIO sautés N°5 Boursin N°5 Clémentines Pain bio  |
| mer 10 déc | |  | Carottes râpées vinaigrette N°8-14 Paupiette de veau au jus N°1b Lentilles à la Dijonnaise N°8 Yaourt aromatisé N°5 Kiwi BIO  |
| jeu 11 déc | | | Salade Russe N°3-8 Quenelle sauce tomate N°1b-3-5 Poêlée forestière N°1b Petit suisse nature N°5 Cocktail de fruits  |
| | | | VEGETARIEN |
| ven 12 déc | |  HVE  | Salade d'épeautre BIO à la fêta N°1b-5-8-14 Suprême de poisson meunière citron N°1b-5-9 Soufflé de courgettes N°1b-3-5-14 Yaourt LOCAL à la framboise N°5  |

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 SO2).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable de Restauration,

S. GAUDIN - Z. GUERRE-GENTON

E. CRONIER