



Tél : 04 92 43 73 6
Fax : 04 92 43 75 1



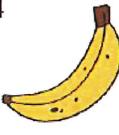
MENU

RESTAURANT SCOLAIRE et CSH

A4 MENU du 09 fevr au 13 fevr 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 9 févr			Salade Lapérouse n°5-8 Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14  Purée N°5-14 Emmental N°5 Compote de poire
mar 10 févr			Crêpe au fromage N° 1b,3,5 Blanc de poulet sauce forestière N°1b,5,14  Blettes à la provençale Kiri N°5 Banane Pain BIO
mer 11 févr			Betteraves rouges vinaigrette N°8-14 Gratin de crozets savoyard N°1b,5  Orange
jeu 12 févr			Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Omelette au gruyère N°3-5  Poêlée de ratatouille Paris-Brest N°1b,3,5,6a,6b
ven 13 févr		HVE	Pâté croûte/cornichons N°1b,3,5,8,12 Filet meunière citron N°1b,5,9  Gratin d'épinards N°1b,5 Petit suisse aromatisé N°5 Kiwi BIO

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