







Tél : 04 92 43 73 09
Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F7 MENU du 16 nov au 20 nov 2020

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 16 nov	<i>Repas végétarien</i>		Betteraves /Maïs vinaigrette ^{N°8-14} Boulettes végétales sauce tomate Purée ^{N°1-3-4-5-6-8-12-13-14} Comté Clémentine
mar 17 nov		 	Salade verte ^{N°8-14} Spaghettis carbonara Fromage blanc LOCAL Compote de pommes <i>Pain BIO</i>
mer 18 nov			Tarte chèvre-tomate-basilic ^{N°1-2-5-9-8-11-12} Rôti de dindonneau au miel ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Haricots verts poêlés Roitelet Banane
jeu 19 nov			Carottes râpées BIO ^{N°8-14} Cassoulet Haricots coco au jus Tarte aux pommes Normande ^{N°1-3-5-6-10}
ven 20 nov			Pizza aux 4 fromages ^{N°1-2-3-5-6-8-9-13} Filet de poisson sauce forestière Purée de potimarron BIO Vache qui rit Liégeois au chocolat

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 s02).

Menus élaborés en commission le 29 septembre 2020

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE