




RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G3 MENU du 14 déc au 18 déc 2020

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 14 déc		 	Carottes râpées BIO ^{N°8-14} Tagliatelles carbonara Fromage blanc LOCAL Compote de pommes
mar 15 déc			Crêpe au fromage ^{N°1-2-3-5-6-8-9-11-13} Rôti de veau au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Chou-fleur au gratin Kiri Orange <i>Pain BIO</i>
mer 16 déc			Salade verte ^{N°8-14} Cuisse de poule au pot ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Riz pilaf Saint Nectaire à la coupe Eclair au chocolat
jeu 17 déc	<i>Repas végétarien</i>		Salade de lentilles ^{N°8-14} Pané croustifromage ^{N°1-3-5} Courgettes en soufflé Banane
ven 18 déc	<i>Repas de Noël</i>		Salade verte aux tourtons ^{n°1-5-8-14} Aiguillettes de poulet sauce Normande Gratin dauphinois ^{N°1-4-5-6-8-12-13-14} Bûche au chocolat Clémentines Champomy

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 par

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE