







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

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G7 MENU du 11 janv au 15 janv 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 11 janv	Repas végétarien		Carottes râpées BIO ^{N°8-14} Chili végétarien Leerdammer Compote de pommes
mar 12 janv			Salade verte ^{N°8-14} Spaghetti bolognaise Fromage blanc Banane <i>Pain BIO</i>
mer 13 janv			Tarte aux 3 fromages ^{N°1-2-3-5-8-9-11-12} Godiveaux poêlés ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Carottes en gratin Saint Nectaire à la coupe Pomme LOCALE
jeu 14 janv			Salade de maïs Sauté de canard à l'orange ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Pommes de terre rissolées ^{N°5} Camembert Orange BIO
ven 15 janv			Salade paysanne ^{N°8-14} Filet de flétan à l'huile d'olive ^{N°1,2,3,4,5,9,11,12} Purée de courge Beignet chocolat noisette ^{N°1-3-4-5-6-10}

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

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE