





RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C7 MENU du 31 mai au 04 juin 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 31 mai	<i>Repas végétarien</i>		Salade verte BIO ^{N°8-14} Raviolons au fromage à l'italienne Vache qui rit Mousse au chocolat
mar 1 juin			Taboulé ^{N°1} Boulettes de bœuf sce moutarde ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Courgettes sautées Petit suisse aromatisé Pêche <i>Pain BIO</i>
mer 2 juin			Salade de tomate ^{N°8-14} Sauté de veau marengo ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Riz pilaf Camembert Flanby
jeu 3 juin			Concombres vinaigrette ^{N°8-14} Rôti de porc LOCAL au jus ^{N°1,3,4,5,6,8,12,13,14} Pommes de terre sautées ^{N°5} Tarte aux pommes ^{N°1-3-5-6-10}
ven 4 juin			Quiche lorraine ^{N°1-2-3-5-8-9-11-12} Filet de flétan à l'huile d'olive ^{N°1,2,3,4,5,9,11,12} Haricots verts BIO persillés Leerdammer Petit pot glacé vanille-fraise

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 11 mai 2021

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

T. LEBIGRE