





# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## D3 MENU du 28 juin au 2 juillet 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 28 juin</b>			Melon Lasagnes <sup>N°1-2-3-5-9-11-12</sup> Cône glacé <sup>N°1-4-5-6</sup>
<b>mar 29 juin</b>		  	Salade verte BIO <sup>N°8-14</sup> Godiveaux <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Chou-fleur au gratin Eclair au chocolat <sup>N°1-3-4-5-6-10</sup>  <i>Pain BIO</i>
<b>mer 30 juin</b>			Salade de tomate <sup>N°8-14</sup> Sauté de dinde à l'indienne <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Riz basmati Comté à la coupe Pêche
<b>jeu 1 juin</b>	<b>Repas végétarien</b>		Tarte aux 3 fromages <sup>N°1-2-3-5-8-9-11-12</sup> Ratatouille Polenta au bouillon BIO Petit suisse aromatisé Cerises
<b>ven 2 juin</b>			Pizza aux 4 fromages <sup>N°1-2-3-5-6-8-9-13</sup> Suprême de poisson meunière <sup>N°1-3-4-5-8-9-12</sup> Epinards en gratin St Paulin BIO Abricots

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 4 juin 2021

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

G. GAUTHIER