





RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D1 MENU du 14 juin au 18 juin 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 14 juin		 	Salade de lentilles Bio N°8-14 Tomate farcie et riz Fromage blanc Local Banane
mar 15 juin			Salade paysanne N°8-14 Poisson pané/citron N°1-3-4-5-8-9-12 Chou-fleur au gratin Chévretine Cône glacé vanille N°1-4-5-6 <i>Pain BIO</i>
mer 16 juin			Melon Godiveaux-merguez moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 Tomme grise à la coupe Marronsuiss
jeu 17 juin			Salade verte sauce aux noix N°5-6-8-14 Sauté de veau forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Coquillettes au gruyère Bio N°1-3-4-5 Tarte aux poires N°1-3-4-5-6
ven 18 juin	<i>Repas végétarien</i>		Pizza aux 4 fromages N°1-2-3-5-6-8-9-13 Fritatta de légumes Camembert Compote de pommes

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