




# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## E5 MENU du 06 sept au 12 sept 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 6 sept	<i>Repas végétarien</i>		Salade verte BIO Lasagnes végétales Comté Mousse au chocolat
mar 7 sept			Taboulé Blanc de poulet Brocolis au gratin Saint Morêt Raisin blanc 100g <i>Pain BIO</i>
mer 8 sept			Betteraves vgrette Sauté d'agneau printanier <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Gnocchis de polenta Saint Nectaire Poire LOCALE
jeu 9 sept			Salade de lentilles Escalope de dinde à l'abricot <sup>N°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup> Carottes sautées Yaourt sucré Esquimau chocolat
ven 10 sept			Salade tomates cubes fêta Filet de lieu en julienne de légumes <sup>N°1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14</sup> Riz créole Tarte aux 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 par

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE

G. GAUTHIER