

ud емвги N Tél: 04 92 43 73 09 Fax: 04 92 43 75 01

## **RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**

## E4 MENU du 30 août au 05 sept 2021

<u>Traçabilité des viandes :</u> Porc=France - Bœuf=France - Veau=Pays Bas/Allemagne - Agneau=Irlande - Volaille=France

Jours	Restes	Bio/local	Menus
			BONNE RENTREE!
mer 1 sept			Melon
			Sauté veau forestière
			Purée
			Petit suisse aromatisé
			Compote de pommes
jeu 2 sept		АĔ	Salade de riz BIO Camarguaise
			Côte de porc au jus
			Ratatouille
			Leerdammer
			Eclair chocolat
ven 3 sept			Jambon tranché
			Filet de poisson pané citron
			Haricots verts sautés
			Edam
			Banane

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/1 (exprimés en s02).

Menus élaborés par

La Diététicienne-nutritionniste

Le Responsable restauration,

C. LAUGERE G. GAUTHIER