






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F1 MENU du 04 oct au 8 oct 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 4 oct			Crêpe au fromage Courgette et tomate farcies Riz Camembert Poire
mar 5 oct			Salade coquillettes mayonnaise Rôti de dindonneau au jus Gratin de brocolis Tomme noire Banane <i>Pain BIO</i>
mer 6 oct			Carottes râpées Godiveaux Lentilles Tomme grise à la coupe Flanby
jeu 7 oct Repas végétarien		 	Betterave vinaigrette Omelette au gruyère Gansettes à la tomate Kiri Compote de pommes
ven 8 oct			Saucisson Aioli (sans ail) Trio de légumes et Pomme de terre Gâteau basque

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