







RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

E8 MENU du 27 sept au 01 oct 2021

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 27 sept			Salade verte Lasagnes Roitelet Kiwi
mar 28 sept 		 	Carottes râpées Sauté d'agneau et ses légumes Riz créole Saint Moret Flan aux œufs <i>Pain BIO</i>
mer 29 sept			Terrine de poisson mayonnaise Palette de porc à la diable Haricots coco au jus Leerdamer Poire
jeu 30 sept Repas Végétarien			Salade suisse Croustille tomate mozzarella (végétales) Petit pois à l'étouffée Tarte aux poires
ven 1 oct			salades tomates - basilic Dos de colin à la bordelaise Pomme vapeur Petit suisse aromatisé Pomme

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