

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G8 MENU du 17 janv au 21 janv 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 17 janv			<p style="text-align: center;">Salade verte Hachis parmentier Comté Liegeois vanille</p>
mar 18 janv		 	<p style="text-align: center;">Pizza au fromage Boulettes d'agneau aux herbes Gratin de chou fleur Kiri Orange Bio <i>Pain Bio</i></p>
mer 19 janv			<p style="text-align: center;">Terrine de poisson Cassoulet Fromage de chèvre à la coupe Poire</p>
jeu 20 janv <i>Végétarien</i>			<p style="text-align: center;">Carottes râpées Bio Tagliatelles aux légumes Eclair au chocolat</p>
ven 21 janv			<p style="text-align: center;">Salade de lentilles Bio Filet de poisson meunière Gratin d'épinards Comté Clémentine</p>

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,

V. VUILLEMIN

T. LEBIGRE