




# 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			Salade verte Hachis parmentier Comté Liegeois vanille
mar 18 janv			Pizza au fromage Boulettes d'agneau aux herbes Gratin de chou fleur Kiri Orange Bio <i>Pain Bio</i>
mer 19 janv			Terrine de poisson Cassoulet Fromage de chèvre à la coupe Poire
jeu 20 janv <i>Végétarien</i>			Carottes râpées Bio Tagliatelles aux légumes  Eclair au chocolat
ven 21 janv			Salade de lentilles Bio Filet de poisson meunière Gratin d'épinards Comté Clémentine

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