








Tél : 04 92 43 73 09
Fax : 04 92 43 75 01

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A2 MENU du 31 janv au 04 févr 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 31 <i>janvier</i>			Salade verte mozzarella Blanc de poulet aux pruneaux Chou fleur en gratin Crème dessert vanille
<i>Jour de l'an chinois</i> mardi 1 février <i>Pain bio</i>		 	Nem de poulet Sauté de porc Riz Bio Kiri Salade de fruits
mercredi 2 février			Salade niçoise Boulette de bœuf sauce forestière Purée Chèvre à la coupe Pomme LOCALE
jeudi 3 février <i>Végétarien</i>		 	Carottes râpées Bio Quenelle sauce tomate Purée de potimarron Bio Crêpe au sucre
vendredi 4 février			Betteraves vinaigrette Poisson pané citron 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

V VUILLEMIN & S GAUDIN

Le Responsable restauration,

S COINTE