

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A7 MENU du 07 mars au 11 mars 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 7 mars			Salade niçoise Saucisse de Toulouse Purée Chèvre tine Orange Bio
mar 8 mars		 	Taboulé Boulette de bœuf sauce tomate Gratin de brocolis Yaourt sucré Poire locale / Pain bio
mer 9 mars			Mâche sauce échalote Veau marengo Carottes Vichy Comté Liegeois chocolat
jeu 10 mars			Radis beurre Rôti de porc sauce moutarde Lentilles Bio au jus Paris Brest
ven 11 mars <i>Végétarien</i>			Haricots verts vinaigrette Lasagne végétale Emmental 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 & S. GAUDIN

S. COINTE