

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## B6 MENU du 28 mars au 01<sup>er</sup> avr 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 28</b> <b>mars</b> <i>Repas végétarien</i>			Salade flamande Riz cantonnais Petit suisse nature Clémentine
<b>mar 29</b> <b>mars</b>			Salade verte Hachis parmentier Kiri Flanby <i>Pain bio</i>
<b>mer 30</b> <b>mars</b>			Salade niçoise Pizza royale Gratin de chou fleur Saint morêt Pomme locale
<b>jeu 31</b> <b>mars</b>		 	Betteraves Bio vinaigrette Daube aux carottes Pâtes Bio au gruyère Tiramisu
<b>ven 1</b> <b>avr</b>			Saucisson-beurre Moules normandes Frites Yaourt aux fruits

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