

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C3 MENU du 02 mai au 06 mai 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 02 <i>mai</i>			Concombre/fromage blanc et ciboulette Lasagnes Comté Compote
mar 03 <i>mai</i>			Salade Arlésienne Rôti de porc Poêlée campagnarde Leerdamer Crème chocolat <i>Pain BIO</i>
mer 04 <i>mai</i>			Betteraves en salade Sauté de dinde à l'italienne Farfalles Bio Kiri Salade de fruits
jeudi 5 <i>mai</i>			Salade tomates/basilic Chili con légumes Riz Fromage blanc local Fraises au sucre
vendredi 6 <i>mai</i>			Salade de lentilles Bio Filet de merlu huile d'olive et citron Haricots verts Mars glacé

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