






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C2 MENU du 25 avr au 29 avr 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 25 avr			Salade italienne Riz aux moules Yaourt local Kiwi
mar 26 avr		 	Carottes Bio râpées Rôti de porc au jus Gratin de courgettes Camembert Crème dessert vanille <i>Pain Bio</i>
mer 27 avr			Salade mantaise Saucisse de Toulouse Lentilles au jus Kiri Pomme locale
jeu 28 avr			Salade verte Raviolis sauce tomates + gruyère Petit suisse nature Orange Bio
ven 29 avr			Salade de riz au jambon Poisson pané Haricots verts Fondant au chocolat

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