






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C5 MENU du 16 mai au 20 mai 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 16 mai			Salade de riz au surimi Moussaka Vache qui rit Pomme locale
mar 17 mai		 	Jambon-beurre Escalope viennoise Poêlée méridionale Fromage blanc local Crème de marron <i>Pain bio</i>
mer 18 mai			Salade verte mimosa Ravioli à l'italienne Suisse Compote
jeu 19 mai			Betteraves Bio vinaigrette Moules normandes (Haute Valeur Environnementale) Frites Millefeuille
ven 20 mai			Carottes râpées Bio Oreille d'âne Emmental Pêche

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