

Relevé de température RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

F2 MENU du 10 oct au 14 oct 2022

| Jours | Menus | Relevé de °C à la livraison | Temps de Chauffe | Relevé de °C au service |
|-----------------------|---|--------------------------------|---------------------|----------------------------|
| lun 10 oct | Salade de boulgour BIO au thon N°1-5-8-9 Filet de hoki Huile d'olive citron N°1,2,3,4,5,9,11,12 Courgettes sautées Yaourt sucré Banane bio | | | |
| mar 11 oct | Salade suisse N°1-3-4-5-8-12-13-14 Blanc de poulet forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Epinards en gratin St Morêt Orange Pain BIO | | | |
| mer 12 oct | Salade de riz bio camarguaise N°8-14 Bœuf braisé N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Carottes sautées Petit fruité Liegeois pomme-chataigne | | | |
| jeu 13 oct | Concombre à la crème N°1-4- 5-6-8-12-13-14 Tortilla courgette-pomme de terre/ sauce tomate Eclair au chocolat N°1,3,4,5,6,10 | | | |
| ven 14 oct | Jambon/beurre n°5 Riz aux moules N°2,9 Fromage blanc Raisin noir | | | |

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).

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,