

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

G7 MENU du 09 janv au 13 janv 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 9 janv			Salade Lapeyrouse N ^o 5-8 Spaghettis Bio bolognaise N ^o 1-3-4-5,6,8,12,13,14 et gruyère Kiwi
mar 10 janv		  	Taboulé à la semoule Bio N ^o 1 Boulettes de bœuf sauce moutarde N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin de choux-fleurs N ^o 1-5 Poire Bio <i>Pain Bio N^o1</i>
mer 11 janv			Salade verte N ^o 8-14 Veau Marengo N ^o 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Carottes à la crème N ^o 5 Brebiscrème N ^o 5 Liégeois au chocolat N ^o 5
jeu 12 janv			Crêpe au fromage N ^o 1-2-3-5-6-8-9-11-13 Chili aux légumes (Riz Bio) N ^o 6-10-12-14 Clémentines
ven 13 janv			Saucisson beurre n ^o 5,6 Filet de lieu sauce safranée HVE N ^o 1,2,3,4,5,9,11,12 Courgettes en gratin N ^o 1-5 Galette des Rois à la frangipane N ^o 1-3-4-5-6 * HVE = Haute Valeur Environnementale

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