

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

A7 MENU du 06 mars au 10 mars 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 6 mars			Salade niçoise N°3-8-9-14 Blanc de poulet sauce forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Purée N°1-3-4-5-6-8-12-13-14 Leerdammer Flan aux œufs
mar 7 mars		  	Taboulé BIO N°1 Boulettes de bœuf sauce moutarde N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin de brocolis N°1-5 Chèvre tine Compote de pommes BIO <i>Pain BIO</i>
mer 8 mars			Salade de mâche N°8-14 Sauté de veau marengo N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin Dauphinois N°1-4-5-6-8-12-13-14 Brie Liégeois vanille
jeu 9 mars <i>végétarien</i>			Salade de lentilles BIO N°8-14 Tagliatelles aux légumes N°1,3,4,5 Cantal Orange
ven 10 mars		HVE	Saucisson sec-olives-beurre N°5,6 Filet de hoki sauce basilic N°1,2,3,4,5,9,11,12 Courgettes en gratin N°1-5 Eclair à la vanille <i>HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

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

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE