




# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## B1 MENU du 20 mars au 24 mars 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 20 mars <i>végétarien</i>			Salade de pois-chiches N <sup>o</sup> 8-14 Raviolis au fromage sauce tomate N <sup>o</sup> 1-2-3-5-9-11-12 Yaourt sucré Clémentine
mar 21 mars		  	Salade verte BIO N <sup>o</sup> 8-14 Roti de dindonneau à la provençale N <sup>o</sup> 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Petit-pois carotte à l'étouffée Kiri Pomme locale
mer 22 mars			Taboulé N <sup>o</sup> 1 Côtes de porc au jus N <sup>o</sup> 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Poêlée campagnarde N <sup>o</sup> 12 Gruyère Compote pomme vanille
jeu 23 mars			Salade de haricots verts N <sup>o</sup> 8-14 Sauté de veau aux olives N <sup>o</sup> 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Riz créole BIO Tarte Bourdaloue N <sup>o</sup> 1-3-4-5-6
ven 24 mars		HVE	Jambon beurre N <sup>o</sup> 5 Aïoli poisson HVE N <sup>o</sup> 1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes pommes de terre Comté Flanby <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