






RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

B8 MENU du 10 avr au 14 avr 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
Lundi de Pâques lun 10 avr			LUNDI DE PÂQUES
mar 11 avr		  	Salade de pâtes BIO à la féta N°1-5-8-14 Omelette nature N°3-5 Gratin d'épinards N°1-5 Saint-Morêt Banane BIO Pain BIO
mer 12 avr			Salade verte sauce basilic N°8-9-14 Sauté de porc N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots coco N°3-5-12 Fromage blanc aux fruits Poire locale
jeu 13 avr			Pâté croûte cornichons N°1,3,4,8,14 Blanc de poulet sauce tomate N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin de brocolis N°1-5 Tarte aux pommes N°1-3-5-6-10
ven 14 avr		 	Betteraves échalote N°8-14 Dos de colin HVE à l'huile d'olive N°2-9-11 Pommes de terre rissolées N°5 Comté Kiwi BIO

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