

## Relevé de température RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

### C8 MENU du 05 juin au 09 juin 2023

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 5 juin</b>	Salade Augustin N°3-8 Filet de lieu HVE* sauce tomate N°1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14 Macaronis au gruyère N°1,3,4,5 Crème vanille			
<b>mar 6 juin</b>	Salade de boulgour BIO camarguaise N°1-3-8-14 Rôti de dindonneau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Poêlée forestière Chèvre tine Nectarine Pain BIO			
<b>mer 7 juin</b>	Salade Niçoise N°3-8-9-14 Rôti de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Petits pois à l'étouffée Leerdammer Fraises au sucre			
<b>jeu 8 juin</b>	Carottes râpées BIO N°8-14 Omelette au gruyère n°3,5 Soufflé de courgettes N°1-3-5 Tarte à l'abricot N°1-3-5			
<b>ven 9 juin</b>	Salade tomate fêta basilic N°5-8-14 Dos de colin HVE* safrané N°1,2,3,4,5,9,11,12 Pommes de terre vapeur Liégeois pomme-framboise N°5  *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).

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,