






# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## C6 MENU du 20 mai au 24 mai 2024

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 20 mai</b>			FÉRIÉ
<b>mar 21 mai</b>		  	Salade de haricots verts et tomates N°8-14 Roti de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Coquillettes BIO et gruyère N°1-3-4-5 Kiwi BIO  Pain BIO
<b>mer 22 mai</b>			Betteraves vinaigrette N°8-14 Bœuf bourguignon N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé Pomme locale
<b>jeu 23 mai</b>			Salade verte n°8-14 Omelette au gruyère N°3,5 Gratin de choux fleur N°1-5 Forêt Noire N°1-3-4-5-6
<b>ven 24 mai</b>		 	Salade de lentilles BIO n°8-14 Filet meunière HVE citron N°1,9 Gratin d'épinards N°1-5 Banane

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

Nicolas GROSS