

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## G1 MENU du 28 nov au 02 déc 2022

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 28 nov			Salade Augustin N° <sup>3-8</sup>
			Raviolis aux 4 fromages N° <sup>1-2-3-5-9-11-12</sup>
			Yaourt aux fruits Kiwi
mar 29 nov			Salade napolitaine N° <sup>3-8-14</sup>
			Rôti de dindonneau au jus N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
			Petit pois carottes Vache qui rit Pomme locale <i>Pain BIO</i>
mer 30 nov			Carottes râpées BIO N° <sup>8-14</sup>
			Rôti de porc aux herbes N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
			Gratin savoyard Petit suisse Liegeois pomme framboise N° <sup>3-5-6</sup>
jeu 1 déc			Salade verte sauce noix N° <sup>8-14</sup>
			Sauté de veau forestière N° <sup>1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup>
			Riz créole Bio Carré chocolat et sauce anglaise N° <sup>1-3-4-5-6</sup>
ven 2 déc		 	Jambon de dinde-cornichon n° <sup>5</sup>
			Aïoli N° <sup>1,2,3,4,5,9,12</sup>
			Trio de légumes Yaourt local Poire

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

**La Diététicienne-nutritionniste**

**Le Responsable restauration,**

V.VUILLEMIN - S.GAUDIN

S.COINTE



## Relevé de température RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

### G1 MENU du 28 nov au 02 déc 2022

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 28 nov</b>	Salade Augustin N°3-8 Raviolis aux 4 fromages N°1-2-3-5-9-11-12 Yaourt aux fruits Kiwi			
<b>mar 29 nov</b>	Salade napolitaine N°3-8-14 Rôti de dindonneau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Petit pois carottes Vache qui rit Pomme locale Pain BIO			
<b>mer 30 nov</b>	Carottes râpées BIO N°8-14 Rôti de porc aux herbes N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Gratin savoyard Petit suisse Liegeois pomme framboise N° 3-5-6			
<b>jeu 1 déc</b>	Salade verte sauce noix N°8-14 Sauté de veau forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Riz créole Bio Carré chocolat et sauce anglaise N°1-3-4-5-6			
<b>ven 2 déc</b>	Jambon de dinde-cornichon n°5 Aioli N°1,2,3,4,5,9,12 Trio de légumes Yaourt local Poire			

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,