




RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C8 MENU du 01 juin au 05 juin 2026

Traçabilité des viandes : les mentions sur les origines des viandes seront transmises deux fois par semaine sur un document distinct.

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 1 juin			Salade Augustin N ^{°3,8} Hachis parmentier N ^{°1b,3,5,14} Crème dessert vanille N ^{°5} Yaourt sucré N ^{°5} Nectarine
mar 2 juin		 	Salade de boulgour BIO camarguaise N ^{°1b,8,14} Rôti de dindonneau au jus N ^{°1b} Poêlée de légumes campagnarde Chèvre tine N ^{°5} Abricots <i>Pain BIO N^{°1}^b</i>
mer 3 juin CLSH			Salade niçoise N ^{°3,8,9,14} Rôti de porc au jus N ^{°1b} Petits pois à l'étouffée Leerdammer N ^{°5} Fraises
jeu 4 juin			Carottes râpées BIO n ^{°8,14} Omelette au gruyère N ^{°3,5} Soufflé de courgettes N ^{°1b,3,5,14} Tarte aux abricots N ^{°1b,3,5}
ven 5 juin		HVE	Salade de tomate féta/basilic N ^{°5,8,14} Dos de colin sauce safranée N ^{°1b,5,9,14} Pommes de terre vapeur N ^{°5} Liégeois pomme-framboise N ^{°5}

HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2

Conformément au décret n°2015-447, nous signalons la présence d'allergènes dans les plats proposés par notre cuisine centrale au sein de laquelle des aliments pouvant contenir un ou plusieurs des allergènes sont manipulés. Si vous soupçonnez une allergie alimentaire, nous vous encourageons à contacter rapidement un médecin. La liste des allergènes, périodiquement révisée en fonction des évaluations scientifiques, est actuellement la suivante : N°1 céréales contenant du gluten (a=avoine, b=blé, s=seigle, o=orge) N°2 crustacés, N°3 oeufs, N°4 soja, N°5 lait, N°6 fruits à coque (a=amande, b=noisette, c=noix, d=noix de pécan, e=noix de cajou, f=pistache, g=noix du Brésil, h=noix de macadamia), 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 de Restauration,

S. GAUDIN - Z.GUERRE-GENTON

E. CRONIER



Relevé de température RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C8 MENU du 01 juin au 05 juin 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 1 juin	Salade Augustin N°3,8 Hachis parmentier N°1b,3,5,14 Crème dessert vanille N°5 Yaourt sucré N°5 Nectarine			
mar 2 juin	Salade de boulgour BIO camarguaise N°1b,8,14 Rôti de dindonneau au jus N°1b Poêlée de légumes campagnarde Chèvre N°5 Abricots Pain BIO N°1b			
mer 3 juin CLSH	Salade niçoise N°3,8,9,14 Rôti de porc au jus N°1b Petits pois à l'étouffée Leerdammer N°5 Fraises			
jeu 4 juin	Carottes râpées BIO n°8,14 Omelette au gruyère N°3,5 Soufflé de courgettes N°1b,3,5,14 Tarte aux abricots N°1b,3,5			
ven 5 juin	Salade de tomate féta/basilic N°5,8,14 Dos de colin sauce safranée N°1b,5,9,14 Pommes de terre vapeur N°5 Liégeois pomme-ramboise N°5 HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2			

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,