

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C5 MENU du 12 mai au 16 mai 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 12 mai		 CE2	Salade riz BIO au surimi N° 1,2,3,5,8,9,11,12 Chipolata N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots verts sautés CE2 Camembert Banane
mar 13 mai		 CE2 	Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Cordon bleu de dinde N°4,5 Poêlée de légumes méridionale CE2 Chavroux Mousse au chocolat N°3,5 <i>Pain BIO</i>
mer 14 mai			Salade verte mimosa N°3-8-14 Raviolis à l'Italienne et gruyère N°1-2-3-5-9-11-12 Petit suisse nature Fraise au sucre
jeu 15 mai		 	Carottes rapées BIO N°8-14 Couscous aux légumes BIO N°1 Fromage blanc aromatisé
ven 16 mai		HVE 	Salade grecque N°6-8-14 Dos de colin HVE julienne de légumes N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz créole Yaourt local framboise 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).

Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

Le Responsable restauration,

Z.GUERRE-GENTON - S.GAUDIN

N.GROSS



Relevé de température
RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

C5 MENU du 12 mai au 16 mai 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 12 mai	Salade riz BIO au surimi N° 1,2,3,5,8,9,11,12 Chipolata N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Haricots verts sautés CE2 Camembert Banane			
mar 13 mai	Salade de pois-chiches BIO N°8-14 Cordon bleu de dinde N°4,5 Poêlée de légumes méridionale CE2 Chavroux Mousse au chocolat N°3,5 Pain BIO			
mer 14 mai	Salade verte mimosa N°3-8-14 Raviolis à l'Italienne et gruyère N°1-2-3-5-9-11-12 Petit suisse nature Fraise au sucre			
jeu 15 mai	Carottes rapées BIO N°8-14 Couscous aux légumes BIO N°1 Fromage blanc aromatisé			
ven 16 mai	Salade grecque N°6-8-14 Dos de colin HVE julienne de légumes N°1,2,3,4,5,9,11,12 Riz créole Yaourt local framboise 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,