






Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 21 nov</b>		 	Salade verte N <sup>o</sup> 8,14 Steak haché sauce tomate N <sup>o</sup> 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Spaghettis bio N <sup>o</sup> 1,5 Yaourt Pomme locale
<b>mar 22 nov</b>			Salade Mikado N <sup>o</sup> 2,3,8,9 Blanc de poulet au jus N <sup>o</sup> 1,3,4,5,6,8,12,13,14 Jardinière de légumes Chavroux Fruit <i>Pain Bio</i>
<b>mer 23 nov</b>			Salade niçoise N <sup>o</sup> 3-8-9-14 Omelette N <sup>o</sup> 3,5 Coquillettes sauce basilic N <sup>o</sup> 1,3,4 Yaourt aromatisé Poire locale
<b>jeu 24 nov</b>			Salade de riz à la féta N <sup>o</sup> 5-8-14 Gratin d'épinards aux œufs N <sup>o</sup> 1,3,5 Fromage blanc Compote bio
<b>ven 25 nov</b>		<b>HVE</b>	Betteraves vinaigrette N <sup>o</sup> 8,14 Dos de colin sauce safranée N <sup>o</sup> 1,2,3,4,5,9,11,12 Pomme vapeur N <sup>o</sup> 3-4-5-8-12 Eclair à la vanille  <i>* HVE : Haute Valeur Environnementale</i>

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**

### F8 MENU du 21 nov au 25 nov 2022

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 21 nov</b>	Salade verte N°8,14 Steak haché sauce tomate N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Spaghettis bio N°1,5 Yaourt Pomme locale			
<b>mar 22 nov</b>	Salade Mikado N°2,3,8,9 Blanc de poulet au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Jardinière de légumes Chavroux Fruit Pain Bio			
<b>mer 23 nov</b>	Salade niçoise N°3-8-9-14 Omelette N°3,5 Coquillettes sauce basilic N°1,3,4 Yaourt aromatisé Poire locale			
<b>jeu 24 nov</b>	Salade de riz à la féta N°5-8-14 Gratin d'épinards aux œufs N°1,3,5 Fromage blanc Compote bio			
<b>ven 25 nov</b>	Betteraves vinaigrette N°8,14 Dos de colin sauce safranée N°1,2,3,4,5,9,11,12 Pomme vapeur N°3-4-5-8-12 Eclair à la vanille  * 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,