

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

D3 MENU du 23 juin au 27 juin 2025

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
lun 23 juin			Concombre sauce fromage blanc N°5-8-14 Lasagnes de légumes N°1-4-5-8-12 Gruyère N°5 Pastèque
mar 24 juin			Salade Arlésienne N°8-9-14 Cordon bleu de dinde N°4,5 Poêlée campagnarde N°12 Kiri N°5 Liégeois chocolat N°5 <i>Pain BIO N°1</i>
mer 25 juin			Salade verte N°8-14 Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Polenta N°3-5-8-12 Bûche du Pilat N°5 Pomme locale
jeu 26 juin			Salade de tomates N°8-14 Couscous N°1-4-6-10-12 Semoule BIO N°1 Petit suisse aromatisé N°5 Fraises au sucre
ven 27 juin		 HVE	Taboulé N°1 Poisson pané citron huile d'olive N°1-3-4-5-8-9-12 Haricots verts BIO Barre glacée Mars N°1-3-5-6

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**

D3 MENU du 23 juin au 27 juin 2025

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 23 juin	Concombre sauce fromage blanc N°5-8-14 Lasagnes de légumes N°1-4-5-8-12 Gruyère N°5 Pastèque			
mar 24 juin	Salade Arlésienne N°8-9-14 Cordon bleu de dinde N°4,5 Poêlée campagnarde N°12 Kiri N°5 Liégeois chocolat N°5 Pain BIO N°1			
mer 25 juin	Salade verte N°8-14 Godiveaux N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Polenta N°3-5-8-12 Bûche du Pilat N°5 Pomme locale			
jeu 26 juin	Salade de tomates N°8-14 Couscous N°1-4-6-10-12 Semoule BIO N°1 Petit suisse aromatisé N°5 Fraises au sucre			
ven 27 juin	Taboulé N°1 Poisson pané citron huile d'olive N°1-3-4-5-8-9-12 Haricots verts BIO Barre glacée Mars N°1-3-5-6 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,