



# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## D2 MENU du 19 juin au 23 juin 2023

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

Jours	Restes	Bio/local	Menus
<b>lun 19 juin</b>			Salade Russe N°3-8 Hachis parmentier de poisson HVE* N°1-2-3-5-6-9-11-12 Petit suisse aromatisé Pêche
<b>mar 20 juin</b>			Salade Suisse N°1-2-3-5-6-9-11-12 Boulettes sauce forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Epinards en gratin N°1-5 Saint Morêt Banane BIO <i>Pain BIO</i>
<b>mer 21 juin</b>			Salade verte N°8-14 Bœuf braisé N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Yaourt nature Abricots
<b>jeu 22 juin</b>			Salade de lentilles BIO N°8-14 Sauté de porc au curry N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Macaronis BIO au gruyère N°1-3-4-5 Bavarois straciatella cerises N°1-3-4-5-6
<b>ven 23 juin</b>			Melon Quenelle sauce aurore N°1-3-5-9 Courgettes sautées Comté Flanby N°5  * 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).

### Menus élaborés par

Les Diététiciennes-nutritionnistes

La Responsable restauration,

Z.CALVAT - S.GAUDIN

S.COINTE



## Relevé de température **RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH**

### D2 MENU du 19 juin au 23 juin 2023

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
<b>lun 19 juin</b>	Salade Russe N°3-8 Hachis parmentier de poisson HVE* N°1-2-3-5-6-9-11-12 Petit suisse aromatisé Pêche			
<b>mar 20 juin</b>	Salade Suisse N°1-2-3-5-6-9-11-12 Boulettes sauce forestière N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Epinards en gratin N°1-5 Saint Morêt Banane BIO Pain BIO			
<b>mer 21 juin</b>	Salade verte N°8-14 Bœuf braisé N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Pommes de terre sautées N°5 Yaourt nature Abricots			
<b>jeu 22 juin</b>	Salade de lentilles BIO N°8-14 Sauté de porc au curry N°1,3,4,5,6,8,12,13,14 Macaronis BIO au gruyère N° 1-3-4-5 Bavarois stracciatella cerises N°1-3-4-5-6			
<b>ven 23 juin</b>	Melon Quenelle sauce aurore N°1-3-5-9 Courgettes sautées Comté Flanby N°5 * 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,