

RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

B7 MENU du 30 mars au 03 avr 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 30 mars			Salade Lapérouse N°5,8 Sauté de volaille N°1b Pommes Dauphine N°1b-3 Compote de pomme
mar 31 mars			Salade américaine N°8,14 Rôti de porc au jus N°1b Gratin de courgettes N°1b,5 Faisselle N°5 et sucre Kiwi <i>Pain Bio N°1b</i>
mer 1 avr CLSH		HVE	Haricots verts vinaigrette N°8-14 Cordon bleu de dinde N°1b,4,5 Petits pois HVE à l'étouffée Beignet chocolat noisette N°1b,3,4,5,6b
jeu 2 avr		 	Salade verte N°8-14 Couscous aux légumes N°1b,4,5,12 Semoule de couscous BIO N°1b,5 Petit suisse aromatisé N°5 Pomme locale
ven 3 avr	MSC Pêche durable		Salade de petit épeautre BIO à la féta N°1b,5,8,14 Suprême de poisson meunière N°1b,5,9 Poêlée forestière N°1b St Nectaire N°5 Dany chocolat N°5 <i>HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 : Certification Environnementale niveau 2</i>

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

B7 MENU du 30 mars au 03 avr 2026

Jours	Menus	Relevé de °C à la livraison	Temps de Chauffe	Relevé de °C au service
lun 30 mars	Salade Lapérouse N°5,8 Sauté de volaille N°1b Pommes Dauphine N°1b-3 Compote de pomme			
mar 31 mars	Salade américaine N°8,14 Rôti de porc au jus N°1b Gratin de courgettes N°1b,5 Faisselle N°5 et sucre Kiwi Pain Bio N°1b			
mer 1 avr CLSH	Haricots verts vinaigrette N°8-14 Cordon bleu de dinde N°1b,4,5 Petits pois HVE à l'étouffée Beignet chocolat noisette N°1b,3,4,5,6b			
jeu 2 avr	Salade verte N°8-14 Couscous aux légumes N°1b,4,5,12 Semoule de couscous BIO N°1b,5 Petit suisse aromatisé N°5 Pomme locale			
ven 3 avr	Salade de petit épeautre BIO à la féta N°1b,5,8,14 Suprême de poisson meunière N°1b,5,9 Poêlée forestière N°1b St Nectaire N°5 Dany chocolat 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,