

# RESTAURANT SCOLAIRE et CLSH

## C8 MENU du 02 juin au 06 juin 2025

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

| Jours                 | Restes | Bio/local  | Menus  |
|-----------------------|--------|--|--|
| <b>lun 2<br/>juin</b> |        | HVE  | Salade Augustin N <sup>°3-8</sup><br>Filet de lieu sauce tomate N <sup>°1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14</sup><br>Macaronis au gruyère N <sup>°1-3-4-5</sup><br>Crème vanille N <sup>°5</sup>                 |
| <b>mar 3<br/>juin</b> |        | <br><br> | Salade de boulgour BIO camarguaise N <sup>°1,3,8,14</sup><br>Rôti de dindonneau au jus N <sup>°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup><br>Poêlée forestière<br>Chèvre N <sup>°5</sup><br>Nectarine<br><i>Pain Bio</i> |
| <b>mer 4<br/>juin</b> |        |  | Salade Niçoise N <sup>°3,8,9,14</sup><br>Rôti de porc au jus N <sup>°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup><br>Petits pois à l'étouffée<br>Leerdammer N <sup>°5</sup><br>Fraises au sucre Chantilly N <sup>°5</sup>  |
| <b>jeu 5<br/>juin</b> |        |   | Carottes râpées BIO n <sup>°8,14</sup><br>Omelette au gruyère N <sup>°3-5</sup><br>Soufflé de courgettes N <sup>°1-3-5</sup><br>Tarte à l'abricot N <sup>°1-3-5-6-10</sup>                               |
| <b>ven 6<br/>juin</b> |        |  | Salade tomate fête basilic N <sup>°5,8,14</sup><br>Blanquette de veau N <sup>°1,3,4,5,6,8,12,13,14</sup><br>Riz créole<br>Liégeois pomme-ramboise N <sup>°5</sup>  |

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**

### C8 MENU du 02 juin au 06 juin 2025

| <b>Jours</b>          | <b>Menus</b>   | <b>Relevé de °C<br/>à la livraison</b> | <b>Temps de<br/>Chauffe</b> | <b>Relevé de °C<br/>au service</b> |
|-----------------------|--|--|-----------------------------|------------------------------------|
| <b>lun 2<br/>juin</b> | Salade Augustin N°3-8<br>Filet de lieu sauce tomate<br>N°1,2,3,4,5,6,8,9,11,12,13,14<br>Macaronis au gruyère N°1-3-4-5<br>Crème vanille N°5  |  |                             |                                    |
| <b>mar 3<br/>juin</b> | Salade de boulgour BIO camarguaise N°1,3,8,14<br>Rôti de dindonneau au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14<br>Poêlée forestière<br>Chèvreteine N°5<br>Nectarine<br>Pain Bio   |  |                             |                                    |
| <b>mer 4<br/>juin</b> | Salade Niçoise N°3,8,9,14<br>Rôti de porc au jus N°1,3,4,5,6,8,12,13,14<br>Petits pois à l'étouffée<br>Leerdammer N°5<br>Fraises au sucre Chantilly N°5  |  |                             |                                    |
| <b>jeu 5<br/>juin</b> | Carottes râpées BIO n°8,14<br>Omelette au gruyère N°3-5<br>Soufflé de courgettes N°1-3-5<br>Tarte à l'abricot N°1-3-5-6-10   |  |                             |                                    |
| <b>ven 6<br/>juin</b> | Salade tomate fêta basilic N°5,8,14<br>Blanquette de veau N°1,3,4,5,6,8,12,13,14<br>Riz créole<br>Liégeois pomme-framboise N°5<br><br>HVE : Haute Valeur Environnementale - CE2 :<br>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,