

Menus validés par la
Diététicienne :

Chaire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 39 du 26 AU 30 SEPTEMBRE 2022



Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements et de la lutte contre le gaspillage.
Informations sur les allergènes : les plats servis au Restaurant Scolaire sont susceptibles de contenir des allergènes, ils seront identifiés par un code. (voir en légende).
L'origine des viandes est principalement française, le cas échéant elle sera mentionnée sur les menus.

Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
Produit issu de l'Agriculture Biologique					
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)					
* CODES ALLERGENES 1- Anhybride sulfureux 2 - Arachides 3- Céleri 4- Crustacés 5- Fruits à coques 6- Gluten 7- Lait 8- Lupin 9- Mollusques 10- Moutarde 11- Œufs 12- Poisson					
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					
	CELERIS REMOULADE *11 	SALADE DE RIZ MAIS ET SURIMI *12*10 	RADIS BEURRE *7 	SALADE DE POMME DE TERRE *10 	CONCOMBRES AU YAOURT *7
	FILET MEUNIÈRE AU CITRON *12 	WINGS DE POULET BARBECUE *ŒUFS SUR LE PLAT *11 	ROTI DE PORC *CRISPI AU FROMAGE *11*7*5 	BOEUF BRAISE *AIGUILLETES DE BLE 	LASAGNES A L'EGRENE VEGETARIEN *7
	BLE *7 	HARICOTS BEURRE *7 	COURGETTES *7 	CAROTTES *7 	SALADE VERTE *10
	EDAM *7 	FROMAGE BLANC *7 	BRIE *7	PETITS SUISSES AUX FRUITS *7	CAMEMBERT *7
	ANANAS AU SIROP	RAISINS	GATEAU DE RIZ *7 	BANANE	GLACE *7