























Menus validés par la
Diététicienne :

Chaire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 38 du 19 AU 23 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	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 38		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 					
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	PASTEQUE *7*10 	SALADE DE TOMATES *10  	TABOULE *10 	SALADE DE LENTILLES CORAIL *10 	SAUMON FUME BEURRE *7*12 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	 ROSBEEF *CRISPI AUX FROMAGES *7  	 POISSON CORN FLAKES *12	 SAUTE DE DINDE *EMINCE VEGETARIEN	 OMELETTE *11	 PATE DE POMMES DE TERRE A LA VIANDE A LA VIANDE *PATE DE POMME DE TERRE A LA CREME *7*11 
* 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	 PATES	RIZ	 CAROTTES *7	SALADE VERTE *10	MACHE *10
Le pain servi aux repas contient du Gluten	EMMENTAL *7	 LIEGEOIS AUX FRUITS *7	TARTARE *7	YAOURT NATURE *7 	BUCHE DU PILAT *7
*Produits de substitutions	POIRE	GATEAUX SECS *7*11	BANANE	 MOELLEUX POMMES SPECULOOS *7*11	PRUNES