

Menus validés par la
Diététicienne :

Chaire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 43 du 24 AU 28 OCTOBRE 2022 ALSH



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 43 ALSH	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
Produit issu de l'Agriculture Biologique	CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC *7	MENU HARRY POTTER OEUF DE DRAGON *11	RADIS BEURRE *7	PANIBUNS *5*7*11	SALADE DE POMMES DE TERRE *7
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	POISSON A LA BORDELAISE *12	POULET A LA HARRY *SAUCISSE VEGETALE	TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE	ROTI DE VEAU *CRISPY FROMAGE	GRATIN DE CHOUX FLEURS AU THON *7*12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	RIZ	PUREE DE BUTTERNUT *7		HARICOTS VERTS *7	SALADE VERTE *10
* 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	CAMEMBERT *7	CHEDDAR *7	SAINT NECTAIRE *7	YAOURT NATURE SUCREE *7	FROMAGE BLANC A LA CREME DE MARRON *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	COMPOTE	PATACITROUILLES *5*7*11	ABRICOTS AU SIROP	KIWI	BANANE
*Produits de substitutions					GATEAU A LA MYRTILLE