





















Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 42 du 17 au 21 Octobre 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 42				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	CAROTTES RAPEES *10 	MACEDOINE DE LEGUMES *10*11 	SALADE VERTE A L EMMENTAL *7*10 	BETTERAVES AU CHEVRE *10*7 	TABOULE *10 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	ROSBEEF *NEMS DE LEGUMES  	GRATIN DE PATES AU CHOUX FLEURS *7 	CUISSE DE POULET ROTIE *ŒUFS SUR LE PLAT *11 	PARMENTIER DE POISSON *7*12 	SAUTE DE VEAU *NUGGETS DE BLE *7 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	FRITES	ŒUFS AU LAIT *7 	BLE 	SALADE *10 	POEELEE DE LEGUMES *7 
* 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	GOUDA *7	YAOURT NATURE *7 	CREME AU CHOCOLAT *7	FOURME D'AMBERT *7	
Le pain servi aux repas contient du Gluten	POIRES AU SIROP	RAISIN	COMPOTE 	KIWI	BANANE
*Produits de substitutions					