

Menus validés par la
Diététicienne :

Chaire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 46 du 14 AU 18 NOVEMBRE 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 46		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique					
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	POTAGE TOMATE *3*4*6*9*11*12	SALADE VERTE MAIS *10	BETTERAVES EN SALADE *10	POMMES DE TERRE EN SALADE *10	SALADE DE PANAIS A L'ECHALOTE *10
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	ESTOUFFADE DE VEAU *EGRENE VEGETARIEN A LA TOMATE	DOS DE COLIN *12	SUPREME DE PINTADE *AIGUILLETES DE BLE	GIGOT D AGNEAU *NUGGETS DE BLE	RAVIOLES AU BOEUF A LA TOMATE TORTELLONIS TOMATE MOZZARELLA *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	SEMOULE	RIZ AUX PETITS LEGUMES	POEELE DE LEGUMES D'AUTREFOIS *7	HARICOTS BEURRE *7	SALADE VERTE *10
Le pain servi aux repas contient du Gluten	FROMAGE BLANC *7	EMMENTAL *7	CAMEMBERT *7	YAOURT NATURE *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
*Produits de substitutions	CLEMENTINES	DANETTE A LA VANILLE *7	BANANE	POMME	ECLAIR AU CHOCOLAT *7*11