

















Menus validés par la  
Diététicienne :

*Chaire Mandot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mandot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 45 du 07 AU 11 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 45		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	CHOUX FLEURS MIMOSA *10*11	SALADE DE LENTILLES *10	POTAGE DE LEGUMES	SALADE D'AVOCAT CREVETTES ANANAS *9*10	FERIE
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	 				
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	 PILONS DE POULET *CRISPY FROMAGE *11	 PIZZA TOMATE FROMAGE *7	 FILET DE SAUMON *12	PATES AU JAMBON PATES A L'EMINCE VEGETARIEN *7	FERIE
* 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	 BOULGOUR	 LAITUE ICEBERG *10	 PUREE DE PATATES DOUCES *7		FERIE
Le pain servi aux repas contient du Gluten	CANTAL *7 	POT DE YAOURT *7 	BUCHE DU PILAT *7	YAOURT A BOIRE *7	FERIE
*Produits de substitutions	KIWI	COMPOTE	ORANGE	POIRE AU SIROP	FERIE