
























Menus validés par la
Diététicienne :

Clair Mendot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mendot

Menus au Restaurant Scolaire S 47 du 21 AU 25 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 47			ALSH	
Produit issu de l'Agriculture Biologique 					
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	CELERI REMOULADE *10*11 	VELOUTE DE CAROTTES AU LAIT DE COCO *7 	SALADE DE POIREAUX *10 	SALADE DE PATE *10 	SALADE DE CHOUX CHINOIS AU CURRY *10 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	FILET MEUNIERE *12 	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS SUR LE PLAT *11 	NEMS *NEMS AUX LEGUMES *7*12 	 BOURGUIGNON *PANE DE BLE 	OMELETTE AU FROMAGE *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	RIZ 	PETITS POIS	POEELE WOK *7 	PUREE DE COURGES *7 	POMMES SAUTEES
Le pain servi aux repas contient du Gluten	FROMAGE DE CHEVRE *7 	FROMAGE BLANC *7 	BABYBEL *7 	SAINTE NECTAIRE *7 	POT DE YAOURT A LA FRAISE *7 
*Produits de substitutions	COMPOTE	KIWI	TIRAMISU AUX POIRES *7 	CLEMENTINES	BANANE