

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 48 du 28 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE 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 48			ALSH	
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	ŒUFS DURS/MACEDOINE DE LEGUMES *10*11	SALADE DE FARFALLES AU MAIS ET POIVRONS *10	SALADE DE BETTERAVES AUX POMMES *10	POTAGE DE LEGUMES *7	TARTINE TOMATE FROMAGE *7
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 					
* CODES ALLERGENES 1- Anhyride 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	RISOTTO AUX LEGUMES/CHAMPIGNONS ET GORGONZOLA *7	ROTI DE VEAU *ŒUF AU PLAT *12	MOULES *CRISPY FROMAGE *7*9	PATES A LA CARBONARA *PATE A L'EMINCE VEGETAL *7	POISSON FRAIS *12
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					
	POELEE DE LEGUMES *7				
	YAOURT NATURE *7	BOURSIN *7	COMTE *7	CAMEMBERT *7	PETITS SUISSES NATURE SUCRES *7
	KIWI	GAUFRE DE LIEGE *6*7*11	ORANGE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT *7	BANANE