





















Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mandot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mandot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 49 du 05 AU 09 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 49		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	SALADE VERTE AU THON *10*12	CELERI RAVE EN VINAIGRETTE *10	PANISMILO TOMATE MOZZARELLA *6*7	VELOUTÉE DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO	POIREAUX MIMOSA *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	BOULETTE D'AGNEAU AUX LEGUMES ET EPICES COUSCOUS *BOULETTES VEGETALES *3*6	CHILI VEGETARIEN	ROSBEEF *CRISPY FROMAGE *7 	SAUMON A L'OSEILLE *7*12	SAUCISSE DE TOULOUSE *SAUCISSE VEGETALE
* 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					
Le pain servi aux repas contient du Gluten	SEMOULE	RIZ	PRINTANIERE DE LEGUMES *7	PATES AUX LEGUMES	ALIGOT *7
					
*Produits de substitutions	CANTAL *7 	BRIE *7	PETITS SUISSÉS AUX FRUITS *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7	FROMAGE BLANC *7 
	POIRE	BEIGNETS AU CHOCOLAT *5*6*7*11	ANANAS AU SIROP	CLEMENTINES	POMME