

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandat
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandat

Menus au Restaurant Scolaire S 40 du 03 au 07 OCTOBRE 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 40				
Produit issu de l'Agriculture Biologique					
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- 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					
*Produits de substitutions					
	TABOULE *10	SALADE DE POIVRONS THON ET MAIS *10*12	ŒUFS DURS *11	CAROTTES A L'ORANGE *10	BETTERAVES AUX POMMES *10
	OMELETTE AU FROMAGE *7*11	NAVARIN D AGNEAU *POISSON *12	ESCALOPE DE POULET A LA CREME DE CURRY *EMINCE VEGETARIEN *7	JAMBON MARINE *AIGUILLETES DE BLE *11	DOS DE COLIN *12
	SALADE VERTE *10	PUREE DE CELERIS *7	HARICOTS VERT *7	POMME DE TERRE VAPEUR *7	RIZ AUX EPINARDS *7
	POT DE YAOURT *7	PICQ & CROQ *7	YAOURT A BOIRE *7	COMTE *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAI TIERS *7
	BANANE	GATEAU AU YAOURT AUX PEPITES DE CHOCOLAT *7*11	PRUNES	COCKTAIL DE FRUITS	GLACE *7