

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 50 du 12 AU 16 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 50		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	POTAGE TOMATE *3*4*6*7*9*11*12	SALADE DE RIZ *10	DUO DE CHOUX *10	<i>Repas de Noël</i> CHAMPOMY TOAST DE SAUMON *7*12	ASSORTIMENT D'ENTREES *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	SAUTE DE BŒUF *NEMS AUX LEGUMES	OMELETTE AU FROMAGE *7	TARTIFLETTE AU JAMBON *A L'EMINCE VEGETAL *7	EMINCE DE POULET JAUNE AU BEURRE DE TRUFFE *FILET DE POISSON FARCI CHAMPIGNONS CREVETTES PANE *4*7*12	POISSON CORNFLAKES CRISPY FROMAGE *7
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	NOUILLES CHINOISES *11	LAITUE ICEBERG *10	MACHE *10	GAUFRETTE DE ROSTI DE POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS *7
* 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	EMMENTAL *7	TARTARE *7	POT DE YAOURT *7	PICK ET CROQ *7	ASSORTIMENT DE LAITAGES *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	CLEMENTINES	ILE FLOTTANTE *7*11	ASSORTIMENT DE FRUITS	BUCHE DE NOËL CHOCOLAT VANILLE GLACE *7	ASSORTIMENT DE DESSERTS
*Produits de substitutions					