## Menus validés par la Diététicienne :



## Menus au Restaurant Scolaire S 04 du 22 Janvier au 26 Janvier 2024

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
Legendes	Semaine 4		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique  Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	SAMOUSSAS BOEUF *NEMS AUX LEGUMES *6*13	POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12	MACEDOINE DE LEGUMES *10*11	BETTERAVES *10	SALADE AU SURIMI *6*9*10*11*12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)  Aide UE à destination des écoles	ROTI DE PORC AU CARAMEL BIO *POISSON *12	HACHIS PARMENTIER *PARMENTIER VEGETARIEN *7*11	COLIN A LA BORDELAISE *6*12	PIZZA AU FROMAGE *6*7	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11
CODES ALLERGENES 1- Anhybride sulfureux 2 - Arachides 3- Céleri 4- Crustacés 5- Fruits à coques	NOUILLES CHINOISES AUX LEGUMES *6	SALADE BIO *10	RIZ AUX LEGUMES *6	SALADE BIO *10	CEREALES MEDITERRANEENNES *6
6- Gluten 7- Lait 8- Lupin 9- Mollusques 10-Moutarde 11- Œufs 12- Poisson 13-	YAOURT NATURE BIO  *7	ILE FLOTTANTE  *7*11	SAINT NECTAIRE *7	VELOUTE FUIX *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
Soja 14- Sésame  Le pain servi aux repas contient du Gluten  *Produits de substitutions	POIRE BIO	GATEAUX SECS *5*7*11	POMME BIO	KIWI BIO	CLEMENTINES