

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mendot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mendot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 05 du 29 Janvier au 02 Février 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	VENREDI
	Semaine 5				
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)					
Aide UE à destination des écoles					
<b>CODES ALLERGENES</b> 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 13- Soja 14- Sésame					
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					
	<b>VELOUTE DE LEGUMES</b> *7 	<b>CHOUX CHINOIS MIMOSA BIO</b> *10*11 	<b>RADIS BEURRE</b> *7 	<b>MAQUEREAUX</b> *10*12 	<b>CHANDELEUR</b> <b>CAROTTES RAPEES BIO</b> *10 
	<b>TORTELLONIS RICOTTA EPINARDS</b> <b>LA CREME DE PARMESAN</b> *6*7*11 	<b>PAVE DE SAUMON</b> *12 	<b>HAMBURGER MAISON</b> <b>*HAMBURGER AU POISSON</b> *6*7*12*14 	<b>SAUTE DE CANARD</b> <b>*ŒUFS</b> *11 	<b>GALETTE DE SARASIN COMPLETE</b> <b>*CREPE AU FROMAGE</b> *6*7*11 
	<b>PETITS SUISSES AUX FRUITS</b> *7 	<b>RIZ 3 COULEURS</b> *6 	<b>FRITES</b> 	<b>HARICOTS VERTS</b> *7 	<b>SALADE BIO</b> *10 
	<b>ORANGE BIO</b> 	<b>EMMENTAL</b> *7 	<b>TARTARE</b> *7 	<b>SAINT NECTAIRE</b> *7 	<b>YAOURT NATURE BIO</b> *7 
		<b>FRUITS AU SIROP</b> 	<b>COMPOTE</b> 	<b>BAR A FRUITS</b> 	<b>CREPES</b> *6*7*11 