

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mendot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mendot

Menus au Restaurant Scolaire S 07 du 12 au 16 fevrier 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
	Semaine 7				
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					
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 13- Soja 14- Sésame					
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					
	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE BIO *10 	MARDI GRAS BETTERAVES *10 	VELOUTE DE MAIS *7 	SALADE DE POMMES DE TERRE *10 	BAR A SALADE *10
	ROTI DE PORC BIO MIEL MOUTARDE *POISSON *7*10*12 	STEAK HACHE MINUTE *ŒUFS *11 	CURRY DE LEGUMES AU LAIT DE COCO 	DOS DE CABILLAUD *12 	SOT L'Y LASSE DE DINDE AU BLEU *ŒUFS *7*11
	JARDINIERE DE LEGUMES *7 	FRITES 	RIZ *6 	POËLEE DE LEGUMES *7 	PATES *6
	TOME BIO *7 	CARRE BIO *7 	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7 	EMMENTAL *7 	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
	COMPOTE	BEIGNET A LA FRAMBOISE *6*11 	POIRE AU CHOCOLAT 	BANANE BIO 	CLEMENTINES BIO