

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mendot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mendot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 09 du 26 février au 1er mars 2024 ALSH



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
	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
Produit issu de l'Agriculture Biologique	TABOULE *6	BETTERAVES *10	CAROTTES RAPEES *7	SALADE DE PÂTES AU SURIMI ET MAÏS *6*9*10*11*12	VELOUTE DE PANAIS BIO AU BOURSIN *7
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	OMELETTE AU FROMAGE *7*11	HOT DOG *POISSON PANE *12	SUPREME DE PINTADE *ŒUFS *11	SAUTE D'AGNEAU FACON TAJINE *POISSON *12	POISSON TOMATO FISH *6*12
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	SALADE BIO *10	FRITES/SALADE	PETITS POIS 	HARICOTS VERTS *7 	RIZ *6 
Le pain servi aux repas contient du Gluten	PETITS SUISSES AUX FRUITS *7	BUCHETTE DE CHEVRE *7	KIRI *7	EMMENTAL *7	FROMAGE BLANC BIO *7
*Produits de substitutions	BANANE BIO 	CLEMENTINES	COMPOTE	BRIOCHE PERDUE *6*7*11	POMMES BIO 
					CREPES