

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 11 du 11 Mars 15 Mars 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 11		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	BETTERAVES *10	ROSETTE *SURIMI *6*9*10*11*12	CAROTTES A L'ORANGE *10	VELOUTE DE POTIRON AUX CHATAIGNES *7	ŒUFS DURS *11
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	POISSON MEUNIERE *6*7*12	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *11	ESCALOPE FORESTIERE *POISSON *7*12	PIZZA FACON FLAMMEKUECHE *PIZZA AU FROMAGE *6*7	LASAGNES AUX LEGUMES *6*7
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	RIZ AUX LEGUMES *6	HARICOTS BEURRES *7	BLE *6	SALADE BIO *10	PANNACOTTA *7
Aide UE à destination des écoles	CHEVRE BIO *7	EMMENTAL *7	SAVARON BIO *7	VELOUTE FRUUX *7	CLEMENTINES BIO
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 Soja Sésame 13- 14- Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions	POMMES BIO	GATEAU MAISON *6*7*11	COMPOTE	BAR A FRUITS	

Pizza façon flammekueche : pâte à pizza, crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignons