Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 12
du 18 Mars au 22 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.

Restaurant Scolaire

Légendes

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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 12		ALSH		
POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12	MACEDOINE DE LEGUMES *10	PANAIS RAPEES *10	CELERI REMOULADE *10*11	FEUILLETE AU FROMAGE *6*7*11
OMELETTE AUX ŒUFS BIO *7*11	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	RÔTI DE BŒUF *POISSON *12	SAUTE DE CANARD A L'ORANGE *POISSON *12	DOS DE COLIN *12
POMMES DE TERRE RISSOLEES	RIZ 3 COULEURS *6	BLE *6*7	POÊLEE WOK *13	PATES AU CHOUX FLEUR *6
TOME BLANCHE *7	YAOURT NATURE BIO *7	FROMAGE BLANC BIO *7	CAMEMBERT *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
POIRE BIO	KIWI	BAR A FRUITS AU SIROP	GAUFRES *6*7*11	POMMES BIO