

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mendot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mendot

Menus au Restaurant Scolaire S 13 du 25 au 29 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 13 | | ALSH | | |
| Produit issu de l'Agriculture Biologique | CONCOMBRES *10 | CLUB SANDWICH *CLUB AUX ŒUFS 3*7*11 | RADIS SEL/BEURRE | MENU ONE PIECE SALADE DE ZORO (SURIMI/TOMATES/EMMENTAL) *6*9*10*11*12 | SALADE DE CHOUX BLANC *10 |
| Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) | NUGGETS DE POULET *NUGGETS DE POISSON *6*12 | DOS DE CABILLAUD *12 | GIGOT D'AGNEAU BIO *ŒUFS *11 | ROTI DE PORC DE LUFFY *ŒUFS *11 | TORTELLONIS AU GRUYERE AOP A LA CREME DE CHEVRE *6*7*11 |
| 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 | | | | | |
| | FRITES | CAROTTES *7 | HARICOTS BLANCS A LA TOMATE | RIZ DE SANJI *6 | SALADE VERTE BIO *10 |
| | CANTAL BIO *7 | PYRENNES *7 | PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7 | SMOOTHIE DE NAMI (MANGUE/LAIT DE COCO) | FROMAGE BLANC BIO *7 |
| | CLEMENTINES BIO | BANANE BIO | POIRE AU SIROP | FRUIT DU DRAGON | GATEAU AU CHOCOLAT MAISON *6*7*11 |
| | | | | | |