

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandat
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandat

Menus au Restaurant Scolaire S 10 du 04 Mars au 08 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 10		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	RILLETES DE CANARD *CRUDITES *10	CAROTTES RAPEES BIO *10 	VELOUTE DE LEGUMES *7	CHOUX BLANC *10	POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	BOUCHEES MAC&CHEESE *6*7	SAUTE DE BŒUF *ŒUFS *11	DEMI LUNE AU SAUMON A LA CREME CITRONEE *6*7*12	SAUCISSES DE TOULOUSE BIO *POISSON *12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	PUREE DE PETITS POIS *7	FRITES	RIZ 3 COULEURS *6	LENTILLES CAROTTES	CAMEMBERT BIO *7
Aide UE à destination des écoles 	EMMENTAL *7	FROMAGE BLANC BIO *7 	SAINT NECTAIRE *7	LIEGEOIS AU CHOCOLAT *7	ASSORTIMENT DE FRUITS
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	BANANE	POIRE BIO 	CLEMENTINES	POMME BIO 	
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					