Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 19
du 06 AU 10 MAI 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 20		ALSH		
	MELON	TARTE A LA TOMATE BIO *6	FERIE	FERIE	PONT
	TORTELLONIS AU GRUYERE AOP AU KIRI *6*7*11	GIGOT D'AGNEAU BIO A L'AIL ET AUX OLIVES *POISSON *12	FERIE	FERIE	PONT
	SALADE VERTE *10	TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS *6*7	FERIE	FERIE	PONT
	PETITS SUISSES NATURE SUCRES *7	CAMEMBERT *7	FERIE	FERIE	PONT
	NECTARINE	GLACE *5*7	FERIE	FERIE	PONT