

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mendot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S18 du 29 AVRIL AU 03 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 Semaine 18	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI	
	Produit issu de l'Agriculture Biologique	TARTINADE DE SURIMI SUR TOAST *4*6*7*10*11*12	CONCOMBRES BIO A LA FETA *7*10	FERIE	SALADE DE PATES TOMATES MOZZARELLA *6*7*10	REPAS CREOLE ACCRAIS DE MORUE/SALADE VERTE *6*10
	Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	STEAK HACHE *ŒUFS *11	DOS DE CABILLAUD *12	FERIE	JAMBON MARINE *POISSON *12	POULET CREOLE A L'ANANAS *ŒUFS *11
	Aide UE à destination des écoles	RATATOUILLE	PUREE DE PATATES DOUCES *7	FERIE	CAROTTES *7	RIZ CREOLE *6
		BUCHE DU PILAT *7	CREME AU CHOCOLAT *7	FERIE	YAOURT NATURE BIO *7	FROMAGE BLANC BIO A LA NOIX DE COCO *7
		BANANE BIO	SALADE DE FRUITS	FERIE	GATEAU MAISON *6*7*11	MANGUE