

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mandot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mandot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 17 du 22 AU 26 AVRIL 2024 ALSH



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 16				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	CONCOMBRES BIO *7 	CŒUR DE PALMIER *10 	SALADE DE RIZ *6*10 	TOMATES CERISES *10	SAUCISSON A L'AIL *CRUDITES
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	BRUCHETTA AU FROMAGE *6*7 	ROTI DE VEAU *ŒUFS *11 	PILONS DE POULET AUX EPICES *POISSON *12 	SAUCISSES DE TOULOUSE *ŒUFS *11 	BLANQUETTE DE SAUMON *7*12 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	SALADE VERTE *10	PATES *6 	COURGETTES *7 	PUREE DE POIS CASSES *7 	RIZ 3 COULEURS *6 
Aide UE à destination des écoles 	YAOURT NATURE BIO *7 	BABYBEL *7	CARRE BIO *7 	PANNACOTTA *7 	FLAN NAPPE AU CAMEL *7
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	PECHES AU SIROP	SALADE DE FRUITS FRAIS 	TARTE AU CITRON MERINGUEE *6*7*11	KIWI BIO 	ASSORTIMENT DE FRUITS
Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions					