Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 22
du 27 MAI au 31 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 22		ALSH		
SAUCISSON SEC CORNICHONS *CRUDITES *10	SALADE DE RIZ *10	SALADE DE CHEVRE CHAUD AUX LARDONS ET CROUTONS *6*7*10	BATONNETS DE CONCOMBRES BIO SAUCE TZATZIKI *7*10	MELON BIO
ROTI DE BŒUF BIO *ŒUFS *11	JAMBON MARINE *POISSON *12	WINGS DE POULET *ŒUFS *11	PATES AU SAUMON *6*7*11*12	CROQUE AU FROMAGE *6*7
RATATOUILLE	HARICOTS BEURRES *7	POMMES DE TERRE AU FOUR		SALADE VERTE BIO *10
EMMENTAL *7	SAINT NECTAIRE BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	KIRI *7	YAOURT NATURE BIO *7
BANANE	GATEAU MAISON *6*7*11	ABRICOTS	POMMES BIO	FRAISES AU SUCRE