

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mandot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 16 du 15 AU 19 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.				Restaurant Scolaire
Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 16					
Produit issu de l'Agriculture Biologique	MACEDOINE DE LEGUMES *10*11	TOMATES MOZZARELLA *7*10	MELON	SALADE VERTE AU JAMBON CRU/MAÏS ET CROUTONS *10	ŒUFS DURS *11
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	TOMATO FISH *12	GIGOT D'AGNEAU A LA CREME D'AIL BIO *OEUFS *7*11	PIZZA DU MOIS *6*7	AIGUILLETTE DE CANARD *POISSON *12	GRATIN DE PATES *6*7
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	RIZ PILAF *6	POMMES DE TERRE GRENAILLES AU ROMARIN	SALADE VERTE BIO *10	POEELE WOK	SALADE VERTE BIO *10
	COMTE *7	PETITS SUISSES NATURES *7	YAOURT AROMATISE BIO *7	CANTAL *7	FROMAGE BLANC BIO AUX FRUITS *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	POMME BIO	POIRE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TARTE FRAMBOISE MERINGUEE *11*13	
*Produits de substitutions					