

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mandot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 23 du 03 AU 07 JUIN 2024				Restaurant Scolaire
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 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 23	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
	PASTIQUE BIO	ŒUFS DURS *11	LENTILLES AUX LARDONS	MENU WESTERN COLESLAW *7*10*11	BAR A SALADE (SAUMON FUME/JAMBON BLANC/PATES/MAÏS) *6*12
	ROTI DE VEAU *ŒUFS *11	TORTELONNIS 4 FROMAGES A LA CREME DE PESTO *6*7*11	POISSON A LA BORDELAISE *6*12	POITRINE DE PORC BIO AU BARBECUE *ŒUFS *12	SAUTE DE CANARD MIEL MOUTARDE *POISSON *12
	RIZ 3 COULEURS *6	LAITUE BIO *10	COURGETTES *7	FRITES	POEELE DU PRIMEUR *7
	TOME GRISE *7	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7	SAINT NECTAIRE BIO *7	BLEU *7	CAMEMBERT *7
	CREME DESSERT AU CHOCOLAT *7	SALADE DE FRUITS	FEUILLETE A L'ABRICOT *6*7	SUNDAE VANILLE CARAMEL *7	NECTARINE BIO