

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandet

Menus au Restaurant Scolaire S 24 du 10 AU 14 JUIN 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.

Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 24				
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	FEUILLETE EMMENTAL *6*7*11	MELON BIO	CONCOMBRES *10	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO *10	SALADE DE CAROTTES ET EPIS DE MAÏS NAINS *10
	OMELETTE A LA CIBOULETTE *7*11	POULET BASQUAISE *POISSON *12	BURGER MAISON *BURGER AU POISSON *6*7*12*14	ROTI DE PORC BIO *OEUFS	FILET DE CŒUR DE MERLU *12
	SALADE VERTE BIO *10	RIZ *6	FRITES DE PATATES DOUCES	HARICOTS VERTS *7	PATES *6
	VELOUTE FRUUX *7	CARRE BIO *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7	ILE FLOTTANTE *7	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7
	BANANE	FRUITS AU SIROP	PECHES	GATEAUX SECS *7*11	FRAISES BIO