

Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire S 26 du 24 AU 28 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 26				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	COURGETTES RAPEES BIO A LA FETA *7*10 	FEUILLETE HOT DOG *FEUILLETE AU FROMAGE *6*7*11	MELON	PASTEQUE BIO 	TARTINADE DE SURIMI SUR TOAST *6*7*9*10*11*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	CRISPY FROMAGE *6*7*11 	JAMBON MARINE *POISSON *12 	SUPREME DE PINTADE LABEL ROUGE AU BLEU ET BACON *ŒUFS *7*11 	QUICHE AU THON *6*7*10*11 	ROTI DE BŒUF BIO *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	FRITES	RATATOUILLE 	GNOCCHIS *6 	BATAVIA BIO *10 	PATES AUX CHOUX FLEURS *6
Aide UE à destination des écoles 	FROMAGE BLANC A LA VANILLE BIO *7 	MORBIER *7	YAOURT NATURE BIO *7 	CAMEMBERT *7 	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS
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	NECTARINE 	MUFFIN MAISON *6*7*11 	COMPOTE DE POMMES AU POP CORN 	GLACE *7	FRAISES BIO
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					