

Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire S 27 du 01 au 5 juillet 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 ALSH	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 27				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	RAÏTA DE CONCOMBRES *7	MELON BIO 	SALADE DE PATES PERLES SAUMON FUME/CREVETTES/ MAYONNAISE *6*10*11*12	JAMBON BLANC *CRUDITES	SALADE DE TOMATES BIO *10 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	POISSON MEUNIÈRE AU CITRON *6*7*12	PIZZA AUX 3 FROMAGES *6*7	GIGOT D'AGNEAU *ŒUFS *11	HAUT DE CUISSE DE POULET *POISSON *12	CHIPOLATAS BIO *ŒUFS *11 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	RIZ PILAF *6	LAITUE BIO *10 	HARICOTS VERTS AU PESTO *7	POELEE DE LEGUMES *7	FRITES
Aide UE à destination des écoles 	VELOUTE FRUUX *7	YAOURT NATURE BIO *7 	CARRE BIO *7 	TOME BLANCHE *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
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	ABRICOTS	GOURDE DE COMPOTE	COOKIE MAISON *6*7*11 	BANANE GATEAUX SECS *5*6*7*11	GLACE *5*7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

*Raïta de concombres : concombres, tomates, yaourt à la grecque, curcuma, menthe