

Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire 29 du 15 AU 19 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 ALSH	MARDI ALSH	MERCREDI ALSH	JEUDI ALSH	VENDREDI ALSH
	Semaine 29				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	SAUCISSON *CRUDITES	CAROTTES RAPEES *10 	SALADE DE TOMATES BIO *10  	BATAVIA BIO MAÏS/EMMENTAL/CROUTONS *6*10  	PASTEQUE BIO  
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	DOS DE CABILLAUD *7*12 	PIZZA 4 FROMAGES *6*7 	AIGUILLETES DE CANARD A L'ABRICOT *ŒUFS *11 	POITRINE DE PORC BIO CONFITE *POISSON *12  	ROSBEEF *ŒUFS DURS *11 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	DUO DE MINIS-GAUFRES POMMES DE TERRE/CAROTTES *6 	BATAVIA BIO *10 	RIZ *6 	PRINTANIERE DE LEGUMES *7 	SALADE DE PATES *6*10 
Aide UE à destination des écoles 	SAINT NECTAIRE *7	VELOUTE FRUUX *7	CAMEMBERT *7	FROMAGE BLANC BIO *7 	EDAM BIO *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	PRUNES BIO 	CERISES	NECTARINE	FONDANT AU CHOCOLAT *5*6*7*11	COMPOTE
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

