













Menus validés par la  
Diététicienne :

## Menus au Restaurant Scolaire 31 du 29 JUILLET AU 02 AOUT 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 31				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	TABOULE AUX LEGUMES ET ABRICOTS SECS *6	TARTINE FROIDE A LA TOMATE ET AU JAMBON CRU *6*7	PASTEQUE	CONCOMBRES BIO *10 	BETTERAVES AU CHEVRE BIO *10 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	OMELETTE AUX ŒUFS ET FROMAGE BIO *7*11 	ROSBEEF *POISSON *12	COUSCOUS ET SES LEGUMES (SAUCISSES BIO + PILONS DE POULET) *ŒUFS *11	MOULES *4*9	POITRINE DE PORC GRILLEE *ŒUFS *6*7*11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	LAITUE *10	PUREE DE PATATES DOUCES *7 	SAINT NECTAIRE *7	Frites 	RATATOUILLE 
Aide UE à destination des écoles 	PETITS SUISSÉS NATURE SUCRE *7	EMMENTAL *7	GLACE *5*7	CARRE BIO *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	CHAUSSON AUX POMMES *6*7*11	ABRICOTS BIO 	ASSORTIMENT DE FRUITS	MIGNARDISES *5*6*7*11	
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

Tartine froide à la tomate : tranche de pain, tartare de tomates, bille de mozzarella, olives noires, jambon cru