

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) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	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
Aide UE à destination des écoles 					
CODES ALLERGENES 1- Anhyride 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	LAITUE *10	PUREE DE PATATES DOUCES *7		Frites	RATATOUILLE
	PETITS SUISSES NATURE SUCRE *7	EMMENTAL *7	SAINT NECTAIRE *7	CARRE BIO *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	CHAUSSON AUX POMMES *6*7*11	ABRICOTS BIO	GLACE *5*7	ASSORTIMENT DE FRUITS	MIGNARDISES *5*6*7*11
*Produits de substitutions					

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