

Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire 30 du 22 au 26 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 30				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	SALADE DE PATES AVOCATS/CREVETTES SAUCE COCKTAIL *4*6*9*10*11*12 	JAMBON BLANC *CRUDITES	SALADE DE TOMATES/MAÏS/MOZZARELLA *7*10 	CREPE AUX CHAMPIGNONS *10	MELON BIO 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *11 	POKE AU SAUMON POELE *6*10*12	JAMBON MARINE *POISSON *12 	TOMATES FARCIES AU CHEVRE *7 	NUGGETS DE POULET *NUGGETS DE POISSON *6*11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	CHOUX FLEURS *7 		HARICOTS VERTS *7 	RIZ *6 	FRITES
Aide UE à destination des écoles 	YAOURT AROMATISE BIO *7 	PYRENNEE *7	YAOURT NATURE BIO *7 	YAOURT A BOIRE *7	TOME GRISE *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	BANANE	GLACE *5*6*7	MINIS BEIGNETS *5*6*7*11	PECHE BIO	ABRICOTS BIO 
Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions					

Poké au saumon : riz vinaigré, concombres, ananas, tomates cerises, carottes râpées à l'orange, saumon poêlé, vinaigrette au balsamique

