





















Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire 33 du 12 AU 16 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
Produit issu de l'Agriculture Biologique  Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)  Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)  Aide UE à destination des écoles  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 Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions	SALADE DE TOMATES BIO *7*10  	MUFFIN THON/CHEVRE *10 	PASTEQUE BIO	FERIE	CONCOMBRES BIO *10  
	BROCHETTE DE POULET YAKITORI *ŒUFS *6*11*13 	ROTI DE VEAU BIO *POISSON *12  	PIZZA AU JAMBON *PIZZA AU FROMAGE *6*7 	FERIE	CABILLAUD CHORIZO/TOMATES/THYM *12 
	PATES *6 	COURGETTES *7 	SALADE VERTE *10	FERIE	RIZ *6 
	TOMME BLANCHE *7 	YAOURT A BOIRE *7	YAOURT NATURE BIO *7 	FERIE	BABYBEL *7
	GLACE *5*7	BANANE BIO 	ABRICOTS	FERIE	FRAISES AU SUCRE BIO 