

Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire 34 du 19 AU 23 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 34				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	BETTERAVES AU CHEVRE ET AUX CROUTONS *7*10 	TRIO DE TOMATES CERISES	SURIMI *4*6*7*10*11*12	REPAS BUFFET MELON/ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES 	PASTEQUE BIO 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	SAUCISSES BIO *ŒUFS *11 	FILET MEUNIERE *6*7*12 	HAUT DE CUISSE DE POULET AUX OLIVES ET POIVRONS *POISSON *12 	ROSBEEF *ŒUFS DURS *11 	QUICHE CHEVRE/TOMATES *6*7*11 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	PUREE DE CAROTTES *7 	RIZ AUX LEGUMES *6 	FRITES	SALADE DE PATES *6*10 	FEUILLE DE CHENE *10
Aide UE à destination des écoles 	PETITS SUISSÉS NATURES *7 	EMMENTAL *7	CAMEMBERT BIO *7 	PETIT LOUIS *7	YAOURT A BOIRE *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 BIO 	GLACE *5*6*7	PRUNE BIO 	FONDANT POIRES CHOCOLAT *6*7*11 	RAISIN
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					