
























Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire S 35 du 26 AOUT AU 30 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 35			ALSH	
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	SALADE DE TOMATES BIO *10 	CONCOMBRES BIO *10 	POMMES DE TERRE CHARCUTIERES *POMMES DE TERRE EN SALADE *10 	MELON AU JAMBON DE PAYS 	CAROTTES RAPEES *10 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	CŒUR DE FILET DE MERLU *12 	TORTELLONIS AU GRUYERE A LA CREME DE SAINT MORET *6*7*11 	CURRY DE VOLAILLE AU LAIT DE COCO *ŒUFS *7*11 	ROTI DE BŒUF BIO *POISSON *12 	CROQUE MONSIEUR *CROQUE AU FROMAGE *7 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	GNOCCHIS *6*7 	BATAVIA BIO *10 	HARICOTS VERTS *7 	RIZ *6 	FEUILLE DE CHENE BIO *10 
Aide UE à destination des écoles 	BABYBEL *7 	PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO *7 	CANTAL *7 	YAOURT NATURE BIO *7 	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
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	GOURDE DE COMPOTE	NECTARINE	CREME DESSERT *7	CREPES *6*7*11	ASSORTIMENT DE FRUITS
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

*Pommes de terre charcutière : pommes de terres, cornichons, saucisses de Strasbourg