Menus validés par la Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire S37
du 09 AU 13 SEPTEMBRE 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.

Restaurant Scolaire

Légendes

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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 37		ALSH		
	SURIMI *4*7*9*10*11*12	COURGETTES RÂPEES BIO AU CITRON *7*10	MUFFIN FACON PIZZA *6*7*11	TRIO DE TOMATES CERISES *10	MELON BIO
	RISOTTO DE POULET AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN *ŒUFS *6*7*11	ROTI DE PORC BIO *POISSON *12	STEAK HACHE *ŒUFS *11	BLANQUETTE DE SAUMON *12	CROUSTILLANT AU CHEDDAR *6*7
	BATAVIA BIO *10	PRINTANIERE DE LEGUMES *7	HARICOTS VERTS *7	PATES *6	POMMES SAUTEES
	CANTAL BIO *7	PETITS SUISSES NATURES *7	CAMEMBERT *7	PYRENEE *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
	RAISIN BIO	PAIN PERDU *6*7*11	BANANE	ABRICOTS BIO	FRUITS AU SIROP