

Menus validés par la  
Diététicienne :

## Menus au Restaurant Scolaire S 36 du 2 AU 06 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.

Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 36				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	RENTREE DES CLASSES PASTEQUE	CAROTTES RAPEES BIO *10	TARTINE DE TARTARE DE TOMATES/MOZZARELLA/OLIVES *6*7	PATE DE CAMPAGNE/CORNICHONS *SURIMI *4*7*9*10*11*12	CONCOMBRES *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	ROTI DE VEAU AIL/MIEL/MOUTARDE *ŒUFS *11	COUSCOUS ET SES LEGUMES (SAUCISSES BIO + PILONS DE POULET) *POISSON *12	POITRINE DE PORC BIO *ŒUFS *11	MOULES *4*9	BOULETTES VEGETALES A LA TOMATE *6
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	PUREE DE PATATES DOUCES *7	CHOUX FLEURS *7	FRITES	PATES *6	
Aide UE à destination des écoles	EMMENTAL *7	FROMAGE DE CHEVRE *7	YAOURT AROMATISE BIO *7	TOMME BLANCHE *7	YAOURT NATURE BIO *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	GLACE *5*6*7	PRUNES BIO	CHAUSSON AUX POMMES *6*7*11	COMPOTE	SALADE DE FRAISES ET DE FRAMBOISES
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					