

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S50 du 09 au 13 DECEMBRE 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 française, le cas échéant elle sera mentionnée sur les menus.

Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 1		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	POTAGE DE LEGUMES *7	MACEDOINE DE LEGUMES *10*11	SALADE VERTE ET SON CHEVRE CHAUD AU MIEL *6*7*10	CAROTTES RAPEES BIO *10	FEUILLETE AU FROMAGE *6*7*11
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *6*11*12	DOS DE CABILLAUD AU CHORIZO *12	JAMBON MARINE *ŒUFS *11	CORDON VEGETAL *6*7*11	ROTI DE BŒUF BIO *POISSON *12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	PATES AUX TOMATES CONCASSEES *6	MELANGE DE 3 RIZ *6	PUREE DE POMMES DE TERRE ET MARRONS *7	FRITES	HARICOTS VERTS *7
Aide UE à destination des écoles	CAMEMBERT BIO *7	SAINT NECTAIRE *7	YAOURT NATURE BIO *7	FROMAGE BLANC BIO *7	ILE FLOTTANTE *7*11
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	KIWI BIO 	SALADE DE FRUITS 	MUFFIN AU NUTELLA MAISON *6*7*11 	CLEMENTINES	BANANE BIO
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

