

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
.....
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 42 du 14 au 18 Octobre 2024 SEMAINE DU GOUT

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 42		ALSH	
Produit issu de l'Agriculture Biologique	SAUCISSON A L'AIL *SURIMI *4*7*9*10*11*12	MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE *10*11	BETTERAVES *10	SALADE DE CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO *7*10	CAROTTES RAPEES BIO *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	CURRY DE POULET/CREVETTES/ANANAS/CORIANDRE/LAIT DE COCO *POISSON *9*12	MUFFIN FACON PIZZA *6*7*11	PAVE DE SAUMON SOJA/SESAME *12*13*14	JAMBON MARINE *ŒUFS *11	BŒUF AUX CORNICHONS *POISSON *12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	RIZ *6	SALADE VERTE BIO *10	PATES *6	PETITS POIS CAROTTES	POTATO POPS
Aide UE à destination des écoles	CARRE BIO *7	PIK & CROQ *6*7	FROMAGE BLANC BIO *7	FROMAGE BIO A DECOUVRIR GOUDA AIL-HERBES-ORTIES SAINT ANJA ITALIEN TOMATES SECHEES-ORIGAN-BASILIC *7	OSSAU IRATY *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	POIRES AU SIROP	BANANE BIO	RAISIN	MUFFIN A LA MYRTILLE MAISON	BAR A FRUITS
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

Muffin façon pizza : sauce tomates, mozzarella,olives, origan