

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mondet*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mondet*

## Menus au Restaurant Scolaire S 41 du 07 au 11 octobre 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 41		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	SALADE VERTE AU COMTE *7*10	SALADE DE PATES PERLES *6*10	<b>REPAS BRUNCH JUS D'ORANGES</b>	RADIS BEURRE *7	TOMATES BIO *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	SAUTE DE VEAU MARENGO BIO *ŒUFS *12	PAUPIETTE DE SAUMON *4*6*7*11*12*13	<b>MUFFIN EGGS BACON ŒUFS BROUILLES MINI SAUCISSE DE VOLAILLE</b> *6*7*11	PIZZA AUX 4 FROMAGES *6*7	SAUCISSES FUMEES *ŒUFS *12
Aide UE à destination des écoles					
<b>CODES ALLERGENES</b> 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	Frites	CAROTTES AU CUMIN *7	<b>SALADE VERTE</b> *10	SALADE VERTE BIO *10	LENTILLES AUX CAROTTES
12- Poisson	FROMAGE BLANC BIO *7	SAINT NECTAIRE *7	<b>PANCAKE</b> *6*7*11	PETITS SUISSES AROMATISES BIO *7	BLEU *7
13- Soja					
14- Sésame					
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions		BANANE BIO	<b>FRUIT</b>	COMPOTE	COOKIE MAISON *6*7*11