

Menus validés par la
Diététicienne :

Chaire Mandat
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Hadet

Menus au Restaurant Scolaire S 40 du 30 SEPTEMBRE au 04 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 40				
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					
	TABOULE *6*10	EMINCE DE CHOUX BLANC BIO *10	SAMOUSSAS AU BOEUF *NEMS AUX LEGUMES *6*11*13	CAROTTES RAPEES BIO *10	BAR A SALADE (MAÏS/BILLES DE MOZZARELLA/TOMATES CERISES/CONCOMBRES) *10
	OMELETTE AUX ŒUFS ET FROMAGE BIO *7*11	GIGOT D'AGNEAU *POISSON *12	ESCALOPE DE POULET A LA CREME DE CURRY *ŒUFS *11	POITRINE DE PORC BIO A LA SAUCE BARBECUE *POISSON *12	TOMATO FISH *6*12
	RATATOUILLE	PATES *6	HARICOTS VERTS *7	POMMES SAUTEES	RIZ AUX LEGUMES *6*7
	DANETTE *7	EMMENTAL *7	YAOURT A BOIRE *7	CANTAL BIO *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
	BANANE	POMMES BIO	MUFFINS CHOCOLAT BLANC/FRAMBOISES MAISON *6*7*11	RAISIN BIO	GLACE *5*7