

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandet

Menus au Restaurant Scolaire S 43 du 21 AU 25 OCTOBRE 2024 ALSH



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 43 ALSH	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	CONCOMBRES BIO AU FROMAGE BLANC BIO *7 	JAMBON BLANC *CRUDITES	PANIBUNS AU FROMAGE *6*7*11	EN ROUTE DISNEY SOUPE CENDRILLON AU POTIRON ET LAIT DE COCO 	BETTERAVES *10 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	FILET DE MERLU *12 	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11 	ROTI DE VEAU *POISSON *12 	LA BELLE ET LE CLOCHARD SPAGHETTIS AUX BOULETTES VEGETARIENNES ET SAUCE TOMATES *6 	PETIT SALE BIO *ŒUFS 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	RIZ 3 COULEURS *6 	PUREE DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE *7 	HARICOTS BEURRE *7 	RATATOUILLE EMMENTAL *7 	FROMAGE BLANC BIO *7 
Aide UE à destination des écoles 	CAMEMBERT BIO *7 	KIRI *7	YAOURT AUX FRUITS BIO *7 	BLANCHE NEIGE TOURTE AUX POMMES *6*7 	KIWI
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	COMPOTE	MINI BEIGNETS *5*6*7*11	BANANE BIO 		
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					