

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 48 du 25 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE 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 48		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	ŒUFS DURS *11	POTAGE TOMATE *3*4*6*9*11*12	SALADE DE BETTERAVES *10	PANISMILE TOMATES/MOZZARELLA *6*7	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	TARTIFLETTE VEGETARIENNE *7	PATES A LA CARBONARA *ŒUFS *7*12	POISSON A LA BORDELAISE *POISSON *6*7	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *12	JAMBALAYA DE POULET AUX CHORIZO ET CREVETTES *POISSON *4*12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	BATAVIA BIO *10	LIEGEOIS AU CHOCOLAT *7	Frites	HARICOTS VERTS *7	RIZ AUX TOMATES CONCASSEES *6
Aide UE à destination des écoles	YAOURT NATURE BIO *7	POMME BIO	ORANGE	PETITS SUISSES NATURE SUCRES *7	BRIE *7
CODES ALLERGENES 1- Anhydre 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			GATEAU MAISON *6*7*11	ASSORTIMENT DE FRUITS
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					