

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandet

Menus au Restaurant Scolaire S 46 du 11 AU 15 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 46				
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					
	FERIE	POTAGE TOMATE *3*4*6*9*11*12	PATE DE CAMPAGNE *SURIMI *4*7*9*10*11*12	POMMES DE TERRE EN SALADE BIO *10	BAR A SALADE *10
	FERIE	DOS DE COLIN *12	SUPREME DE PINTADE LABEL ROUGE *ŒUFS *11	SAUTE D AGNEAU BIO *POISSON *11	TOTELLONIS AU GRUYERE AOP A LA CREME DE KIRI *6*7*11
	FERIE	GNOCCHIS *6	GRATIN DE BLETTES *7	HARICOTS BEURRE *7	
	FERIE	CREME A LA VANILLE *7	YAOURT AUX FRUITS BIO *7	TOME BIO *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
	FERIE	POIRES BIO 	BANANE	ECLAIR AU CHOCOLAT *6*7*11*13	SALADE DE FRUITS