

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandet

Menus au Restaurant Scolaire S 47 du 18 AU 22 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 47				ALSH		
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						
		CELERI REMOULADE BIO *3*10*11	CREPE AU CHAMPIGNONS *6*7*11	SALADE DE POIREAUX MIMOSA BIO *10*11	VELOUTE DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO	SALADE VERTE/MAÏS/EMMENTAL/SURIMI *4*7*9*10*11*12
		FISH'N CHIPS *6*7*12	OMELETTE A LA CIBOULETTE *7*11	NEMS AU POULET *NEMS AUX LEGUMES *6*13	BOURGUIGNON LABEL ROUGE *POISSON *12	PETIT SALE BIO *ŒUFS *11
		RIZ 3 COULEURS *6	FEUILLE DE CHENE BIO *10	WOK DE NOUILLES CHINOISES ET CREVETTES *4*6*13	POMMES DE TERRE VAPEUR *7	LENTILLES CAROTTES
		FROMAGE DE CHEVRE *7	SAINT NECTAIRE *7	PETITS SUISSES AROMATISES BIO *7	TOMME BLANCHE *7	FROMAGE BLANC BIO *7
		COMPOTE	BANANE	CLEMENTINES BIO	KIWI BIO	MUFFIN MAISON CITRON YUZU *6*7*11

