

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

