


















Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mandot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mandot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 44 du 28 OCTOBRE AU 01 NOVEMBRE 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 44	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	SAUCISSON A L'AIL *ŒUFS *11	SALADE VERTE AUX POMMES ET A L'EMMENTAL *7*10 	CAROTTES RAPEES *10 	REPAS HALLOWEEN VELOUTE DU CHAUDRON A LA CITROUILLE *7 	FERIE
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	FILET MEUNIERE *6*7*12 	ROTI DE PORC BIO *OEUF *11 	GIGOT D AGNEAU *POISSON *12 	HOT DOG DE DOIGTS *ŒUFS AU PLAT D'HALLOWEN *6*7*11 	FERIE
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	RIZ AUX LEGUMES *6 	PETITS POIS CAROTTES 	POMMES DE TERRE BIO AU FOUR 	FRITES DE PATATES DOUCES/SALADE *10	FERIE
Aide UE à destination des écoles 	VELOUTE FRUUX *7	ILE FLOTTANTE GATEAUX SECS *5*6*7*11 	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7	BABYBEL *7	FERIE
CODES ALLERGENES 1- Anhyride 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 	POIRE BIO 	CLEMENTINES	DONUTS D'HALLOWEEN *5*6*7*11	FERIE	

