

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandet

Menus au Restaurant Scolaire S 45 du 04 AU 08 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 45				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	SALADE DE CHOUX FLEURS *10	POIREAUX MIMOSA *10*11	SALADE DE PANAIS ET CAROTTES *10	POTAGE DE LEGUMES *7	SALADE DE LENTILLES *6*10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	DOS DE CABILLAUD *12	BAGEL FACON PIZZA *6*7	GRATIN DE PATES *6*7*11	JOUE DE BŒUF *POISSON *12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	Frites	PUREE DE PATATES DOUCES *6*7	LAITUE ICEBERG *10	BATAVIA BIO *10	CAROTTES VICHY *7
Aide UE à destination des écoles	PAVE CORREZIEN BIO *7	EDAM BIO *7	YAOURT NATURE BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	CAMEMBERT *7
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	KIWI BIO	BANANE BIO	COMPOTE	CLEMENTINES	BROOKIE MAISON *6*7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					