

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mandot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mandot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 49 du 02 AU 06 DECEMBRE 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 49		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	ŒUFS DURS *11	SALADE DE POMMES DE TERRE *10	MUFFIN AU REBLOCHON MAISON *6*7	VELOUTÉE DE CAROTTES AU LAIT DE COCO	<b>MENU BRETON</b> SALADE DE CHOUX FLEURS AUX LARDONS *10*11
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	RIZ FACON RISOTTO AU BOURSIN *6*7	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS *POISSON *7*12	AIGUILLETTE DE CANARD *ŒUFS *11	PAVE DE SAUMON *12	ROTI DE PORC BIO AU CIDRE ET AUX POMMES *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	BATAVIA BIO *10	JULIENNE DE LEGUMES *7	HARICOTS BEURRE *7	PATES *6	POMMES DE TERRE VAPEUR *7
Aide UE à destination des écoles	YAOURT NATURE BIO *7	CANTAL BIO *7	PETITS SUISSES AUX FRUITS *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7	FROMAGE BLANC BIO *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	POIRE BIO	BEIGNETS AU CHOCOLAT *5*6*7*11	BANANE	CLEMENTINES BIO	CREPES *6*7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

Chili végétarien : oignons rouges, poivrons, maïs, haricots rouges, sauce tomate