

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot

Psychologue clinicienne - Diététicienne

Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 51 du 16 AU 20 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 50		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	POTAGE TOMATE *3*4*6*7*9*11*12	SALADE DE RIZ *6*10	REPAS DE L'ALSH DE NOËL Crevettes Torpédo *6*9*13	Repas de Noël Champomy Alliance fromage frais et saumon Blinis au foie gras	ASSORTIMENT D'ENTREES *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	ROTI DE PORC BIO AU LAIT *POISSON *7*12	OMELETTE AUX ŒUFS ET FROMAGE BIO *7*11	Magret de canard au foie gras *Pavé de saumon *7*12	Fondant de poulet aux herbes sauce aux cèpes *Colin d'Alaska en croûte de cèpes *6*7*12	CORDON BLEU *ŒUFS *6*7*11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	PATES *6	LAITUE ICEBERG *10	Pommes duchesse/Haricots verts aux marrons *7	Méli-mélo de légumes cuisinés Poêlée de pommes grenailles *7	POËLÉE D'AUTREFOIS *7
Aide UE à destination des écoles	EMMENTAL *7	YAOURT A BOIRE *7	Tomme de brebis aromatisée à la truffe d'été *7	Piq&croq *7	ASSORTIMENT DE LAITAGES *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	CLEMENTINES BIO	BANANE	Tiramisu maison aux spéculoos *6*7*11	Assortiment de mignardises Mini tartelette citron meringuée/Mini chou popcorn/Guimauve *5*6*7*11	ASSORTIMENT DE DESSERTS
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					