

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
.....
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 02 du 6 Janvier au 10 Janvier 2025



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 principalement française, le cas échéant elle sera mentionnée sur les menus.

Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 2		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12	CELERI REMOULADE *10*11	CAROTTES RÂPEES BIO *10	BETTERAVES AU FROMAGE BLANC *7*10	POMMES DE TERRE BIO EN SALADE *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	ESCALOPE VIENNOISE *ŒUFS *6*11	CABILLAUD AU CHORIZO *7*12	SAUTE DE VEAU *ŒUFS *11	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE ET SON FROMAGE RÂPE *6	RÔTI DE PORC BIO A LA MOUTARDE *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	HARICOTS VERTS *7	GNOCCHIS *1*6	FRITES	FEUILLE DE CHÊNE BIO *10	CAROTTES VICHY *7
Aide UE à destination des écoles 	EMMENTAL *7	CANTAL BIO *7	CAMEMBERT BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	REBLOCHON *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	GALETTE DES ROIS *5*6*7*11	FRUITS AU SIROP	CLEMENTINES	BAR A FRUITS BIO (pommes/kiwis/clémentines)	BANANE BIO
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					