

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mandot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mandot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 04 du 20 Janvier au 24 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 4				
Produit issu de l'Agriculture Biologique					
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)					
Aide UE à destination des écoles					
<b>CODES ALLERGENES</b> 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					
	<b>SAMOUSSA AU BOEUF</b> *NEM AUX LEGUMES *6*13	<b>POTAGE DE TOMATES</b> *3*4*6*7*9*11*12	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b> *10*11	<b>BETTERAVES</b> *10	<b>SALADE DE PATES AU SURIMI</b> *6*9*10*11*12
	<b>ROTI DE PORC BIO AU CARMEL</b> *POISSON *12	<b>HACHIS PARMENTIER</b> *PARMENTIER VEGETARIEN *7*11	<b>COLIN A LA BORDELAISE</b> *6*12	<b>PIZZA AU FROMAGE</b> *6*7	<b>SAUTE DE POULET BIO A LA SICILIENNE</b> *ŒUFS *11
	<b>POËLEE HIVERNALE AUX MINI CHOUX DE BRUXELLES ET BUTTERNUT</b> *7	<b>SALADE BIO</b> *10	<b>RIZ AUX CUBES DE CAROTTES</b> *6*7	<b>BATAVIA BIO</b> *10	<b>HARICOTS BEURRE</b> *7
	<b>YAOURT NATURE BIO</b> *7	<b>ILE FLOTTANTE</b> *7*11	<b>BÛCHE DU PILAT</b> *7	<b>VELOUTE FUIX</b> *7	<b>ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS</b> *7
	<b>BANANE BIO</b>	<b>POP CORN MAISON</b> *7	<b>POMME BIO</b>	<b>CLEMENTINES BIO</b>	<b>GATEAU MAISON</b> *6*7*11