

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 06 du 03 Février au 7 Février 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 6				
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					
CODES ALLERGENES					
1- Anhydre 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					
	CHANDELEUR CAROTTES RAPEES BIO *10 	VELOUTE DE POTIRON ET CHATAIGNES *7 	RILLETES DE PORC *SURIMI *6*9*10*11*12 	SALADE RIZ AU THON ET AU MAIS *10 	BETTERAVES AU COMTE *7*10
	CRÊPE JAMBON FROMAGE *CREPE AU FROMAGE *6*7*11 	OMELETTE AUX ŒUFS ET FROMAGE BIO *7*11 	FILET DE MERLU *12 	GIGOT D'AGNEAU *ŒUFS *11 	PATES A LA CARBONARA *PATES AU POISSON *6*7*12
	FEUILLE DE CHENE BIO *10 	BATAVIA BIO *10 	PUREE DE POMMES DE TERRE ET EPINARDS *7 	HARICOT BEURRE *7 	LAITUE ICEBERG *10
	YAOURT NATURE BIO *7 	FLAN NAPPE AU CAMEL *7 	CAMEMBERT *7 	BRIE *7 	FROMAGE BLANC BIO *7
	CREPES *6*7*11 	GATEAU MAISON *6*7*11 	CLEMENTINES 	BANANE BIO 	KIWI

