

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 8 du 17 au 21 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 10		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	RILLETES DE POULET *SURIMI *6*9*10*11*12	CAROTTES RAPEES BIO *10 	VELOUTE DE LEGUMES *7 	CHOUX BLANC *10 	POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11 	TARTIFLETTE VEGETARIENNE *7 	ESTOUFFADE DE BŒUF BIO *ŒUFS *11 	PAVE DE SAUMON *12 	SAUCISSES FUMÉES *POISSON *12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	PUREE DE BROCOLIS *7 	FEUILLE DE CHENE BIO *10 	RIZ *6 	PATES *6 	LENTILLES CAROTTES
Aide UE à destination des écoles 	BUCHETTE DE CHEVRE BIO *7 	FROMAGE BLANC BIO *7 	COMTE BIO *7 	LIEGEOIS AU CHOCOLAT *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 Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions	BANANE	POIRE BIO 	CLEMENTINES	ASSORTIMENT DE FRUITS	GATEAUX MAISON *6*7*11