

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 13 du 24 au 28 MARS 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	VENREDI
	Semaine 13		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	CONCOMBRES *10	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE *10	CLUB SANDWICH *CLUB AUX ŒUFS 3*7*11	RADIS SEL/BEURRE	ŒUFS DURS *11
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	NUGGETS DE POULET *NUGGETS DE POISSON *6*12	ROTI DE PORC BIO *ŒUFS *11	DOS DE CABILLAUD *12	GIGOT D'AGNEAU *ŒUFS *11	TORTELLONIS AU GRUYERE AOP AU BLEU OU A LA TOMATE *6*7*11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	FRITES	RIZ *6	JULIENNE DE LEGUMES *7	HARICOTS BLANCS A LA TOMATE	LAITUE BIO *10
Aide UE à destination des écoles	CANTAL BIO *7	SMOOTHIE MANGUE/LAIT DE COCO	PYRENNES *7	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7	YAOURT NATURE BIO *7
CODES ALLERGENES 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	MANDARINE BIO	POMME BIO	GATEAU MAISON *6*7*11	POIRE AU SIROP	MOELLEUX MYRTILLE ET FRAMBOISE *6*7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

