

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mandot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mandot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 03 du 13 Janvier au 17 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 3		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	VELOUTE DE BUTTERNUT *7 	MACEDOINE DE LEGUMES *10*11 	SALADE DE PANAIS BIO *10 	SAUCISSON A L'AIL *SURIMI *6*9*10*11*12	BAR A SALADE *6*12 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 		NUGGETS DE POULET *PEPITES DE POISSON *6*7*11*12	PETIT SALE BIO *OEUFS *12 	FILET DE MERLU *10*12 	SAUTE DE BOEUF AUX EPICES *ŒUFS *11 
Aide UE à destination des écoles 	TORTELLONIS AU GRUYERE AOP A LA CREME AIL ET FINES HERBES *6*7*11				
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		POMMES SAUTEES 	LENTILLES AUX CAROTTES 	RIZ *6*7 	PRINTANIERE DE LEGUMES *7 
	YAOURT AUX FRUITS BIO *7 	SAINT NECTAIRE BIO *7 	BRIE *7	VACHE QUI RIT *7 	TOMME BLANCHE *7
	POMME BIO 	CLEMENTINES	CREME BRULEE *7 	KIWI BIO 	GATEAU MAISON *6*7*11 

Bar à salade : pâtes, maïs, lardons, thon

