

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S 10 du 3 au 7 mars 2025 ALSH



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
	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	TABOULE *6	MARDI GRAS BETTERAVES *10	VELOUTE DE MAÏS *7	MENU DU TOUR DU MONDE SALADE JAPONAISE SENGIRI (CHOU BLANC/CAROTTES/ CREVETTES/SESAME/ VINAIGRETTE AU SOJA *4*11*13	BEIGNETS DE CREVETTE *1*4*6
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	OMELETTE AU FROMAGE *7*11	HOT DOG *HOT DOG AU POISSON *12	POISSON TOMATO FISH *6*12	CONFIT D'EPAULE DE COCHON DUROC DE BATTLE DE FRANCE *ŒUFS *11	SAUTE D'AGNEAU A LA CREME D'AIL *POISSON *7*12
Aide UE à destination des écoles 					
CODES ALLERGENES 	BATAVIA BIO *10 	FRITES/BATAVIA BIO 	RIZ *6 	PUREE IRLANDAISE AUX POMMES DE TERRE ET OIGNONS *7 	HARICOTS VERTS AUX MARRONS *7 
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	PETITS SUISSES AUX FRUITS *7	FROMAGE BLANC BIO *7 	BUCHETTE DE CHEVRE *7	EDAM BIO DE HOLLANDE *7 	EMMENTAL *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	BANANE BIO 	TRIO DE MINI BEIGNETS *5*6*7*11	POIRES BIO 	CRUMBLE DU ROYAUME UNI POMMES CANNELLE *6*7 	CLEMENTINES
*Produits de substitutions					CREPES

