

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mendot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mendot

Menus au Restaurant Scolaire S 14 du 31 MARS AU 04 AVRIL 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 14		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	SALADE DE CHOUX BLANCS ET CAROTTES BIO *7*10 	BETTERAVES MIMOSA *10*11	TABOULE DE CEREALES MEDITERRANENNES *6	SALADE PIEMONTAISE *SALADE DE POMMES DE TERRE *10*11	BAR A SALADE (LARDONS/SURIMI/SALADE/ CONCOMBRES) *4*9*10*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	BRUCHETTA AU FROMAGE *6*7 	ROTI DE BŒUF *POISSON *12	POITRINE DE PORC CONFITE BIO *ŒUFS *11 	ESCALOPE DE POULET YAKITORI *ŒUFS *11	TOMATO FISH *7*12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	FEUILLE DE CHENE BIO *10 	POTATOES	CAROTTES *7	HARICOTS VERTS *7	RIZ PILAF *7
Aide UE à destination des écoles 	YAOURT NATURE BIO *7 	CAMEMBERT BIO *7 	TOME BLANCHE *7	MINI ROITELET *7	PETITS SUISSÉS AU CAMEL *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	FRUITS AU SIROP 	POIRES	BANANE BIO 	BEIGNET AU CHOCOLAT *6*7*11	KIWI BIO 
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

Taboulé : Menthe/concombres/poivrons/abricots secs