

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandat

Psychologue clinicienne - Diététicienne

Mandat

Menus au Restaurant Scolaire S 15 du 07 AVRIL AU 11 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 15		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	TOMATES CERISES *10	FEUILLETE DE POULET A LA CREME *FEUILLETE AU FROMAGE *6*7*11	RADIS/BEURRE *7	CAROTTES RAPEES BIO AU CUMIN *10 	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *7 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	OMELETTE AUX OEUF BIO A LA CIBOULETTE *7*11 	DOS DE COLIN *12 	SAUTE D'AGNEAU A LA CREME D'AIL ŒUFS *7*11 	PIZZA KEBAB A LA SAUCE BLANCHE *PIZZA AU FROMAGE *6*7 	ROTI DE PORC BIO AU MIEL ET AUX POMMES *POISSON *12 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 					
Aide UE à destination des écoles 	POMMES DE TERRE SAUTEES	JARDINIERE DE LEGUMES *7 	SEMOULE *10 	BATAVIA BIO *10 	PETITS POIS CAROTTES 
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 	STICK D'EMMENTAL *7 	CARRE BIO *7 	TOME BIO *7 	YAOURT A BOIRE *7 	BUCHETTE DE CHEVRE *7 
Le pain servi aux repas contient du Gluten	POMME BIO 	BANANE	ABRICOTS AU SIROP	ANANAS BIO 	TARTE A LA RHUBARBE 
*Produits de substitutions 					