

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S 18 du 28 AVRIL AU 2 MAI 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
	Semaine 16				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	CONCOMBRES *10	FEUILLETE AU FROMAGE *6*7*11	BATONNET DE CAROTTES BIO *10*11 	FERIE	SAUCISSON A L'AIL/SAUCISSON SEC *SURIMI *4*11*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	ESCALOPE DE POULET MONTAGNARDE *ŒUFS *6*7*11 	ROTI DE BOEUF *POISSON *12 	SAUCISSES BIO *ŒUFS *11 	FERIE	PAVE DE SAUMON *12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	PATES *6	HARICOTS BEURRES *7 	ECRASE DE POMMES DE TERRE *7 	FERIE	EPINARDS A LA CREME *6
Aide UE à destination des écoles 	YAOURT NATURE BIO *7 	CREME DESSERT *7 	SAINT MORET *7	FERIE	CHEVRE BIO *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 Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions	KIWI	BANANE BIO 	ASSORTIMENT DE FRUITS	FERIE	CHURROS *6