

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S 19 du 05 AU 9 MAI 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 20			ALSH	
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	RAPE DE COURGETTES *10	TARTE A LA TOMATE BIO *6	SALADE DE RIZ *6*10	FERIE	BATONNET DE CONCOMBRES TZATZIKI *7*10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 		 			
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	TORTELLONIS AU GRUYERE AOP AU KIRI ET AU PARMESAN *6*7*11	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *11	COLIN AU PESTO ROSSO *6*7*12	FERIE	OMELETTE AUX ŒUFS BIO AU JAMBON *7*11
Aide UE à destination des écoles 		 			 
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	BATAVIA BIO *10	PRINTANIERE DE LEGUMES DE NOS REGIONS *7	TOMATES PROVENCALES BIO	FERIE	Frites
	YAOURT A LA FRAMBOISE BIO *7	CAMEMBERT BIO *7	TOME BIO *7	FERIE	DELICE A L'EMMENTAL *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions 	POMME BIO 	GLACE *5*7	TIRAMISU MAISON *6*7*12	FERIE	FRAISES AU SUCRE
					