

Menus validés par la
Diététicienne :

Chaire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire 32 du 04 AU 08 AOUT 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 ALSH	MARDI ALSH	MERCREDI ALSH	JEUDI ALSH	VENDREDI ALSH
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	Semaine 32				
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	MELON BIO 	ŒUFS DURS *11 	SALADE GRECQUE TOMATES/CONCOMBRES/ FETA/OLIVES NOIRES *7 	SALADE PIEMONTAISE *SALADE DE POMMES DE TERRE *10*11 	REPAS ANNEES 2000 "FINGER FOOD" BATONNETS DE CAROTTES *10 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	ROTI DE PORC BIO *POISSON *12 	BRUSCHETTA AU FROMAGE *6*7 	HAUT DE CUISSE DE POULET MARINE *ŒUFS *11 	SAUMON *12 	CHEESEBURGER *BURGER AU POISSON *6*7*12 
Aide UE à destination des écoles 	PATES *6 	FEUILLE DE CHENE *10 	RIZ *6 	JULIENNE DE LEGUMES *7 	FRITES 
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	CREME AU CHOCOLAT *7 	YAOURT A BOIRE *7 	YAOURT NATURE BIO *7  	CANTAL *7 	LEERDAMER *7 
Le pain servi aux repas contient du Gluten	PRUNES BIO 	CERISES	PECHE BIO 	DONUTS OREO *6*7*11 	GLACE *5*7 
*Produits de substitutions					