

..... Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Restaurant Scolaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 18		ALSH		
CONCOMBRES TZATZIKI *7*10 	SALADE DE PÂTES (TARTARE DE TOMATES/MAÏS/CONCOMBRES) *6*7*10 	ŒUFS DURS/SALADE *11 	BANQUET CITOYEN GALANTINE SURIMI *4*6*7*11*12	FERIE
DOS DE CABILLAUD *12 	GRATIN DE CHOUX FLEURS AU JAMBON *GRATIN DE CHOUX FLEURS AU THON *6*7*12 	CARRE DE SEITAN BIO SAUCE FROMAGERE *6*7   	BŒUF RÔTI BIO *ŒUFS *11   	FERIE
RIZ PILAF *6 	FEUILLE DE CHENE BIO *10   	FRITES	CAROTTES AUX CHAMPIGNONS *7 	FERIE
OSSAU IRATY AOP BIO *7   	FROMAGE BLANC A LA VANILLE BIO *7  	YAOURT A LA PECHE BIO *7  	PLATEAU DE FROMAGES *7	FERIE
POMMES BIO   	TARTE CRUMBLE POIRE CHOCOLAT *6*7*11*13	SALADE DE FRUITS 	ASSORTIMENT DE DESSERT (NOUGAT/CHOUX POP CORN/MILLEFEUILLE) *5*6*7*11	FERIE

Légendes

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit local
(matière première d'origine
départementale ou des
départements limitrophes)



**Plat fait-maison
(élaboré sur place à
partir de produits bruts)**



Aide UE à destination des écoles



CODES ALLERGENES

- 1- Anhydride 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**