

Menus validés par la
Diététicienne :



Menus au Restaurant Scolaire S 08 du 19 Février au 23 Février 2024 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
	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
Produit issu de l'Agriculture Biologique	POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12	RADIS BEURRE *7	MAQUEREAUX A LA MOUTARDE *10*12	CHOUX CHINOIS *10	BEIGNETS DE CREVETTE *1*4*6
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	POITRINE DE PORC BIO SAUCE BARBECUE *POISSON *11	LASAGNES AU BUTTERNUT *7	SAUTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS *ŒUFS *11	FISH'N CHIPS DE SAUMON *6*12	AIGUILLETES DE CANARD A L'ORANGE *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	POMMES DAUPHINES	PIK&CROQ *7	CHOUX FLEURS *7	RIZ *6	PRINTANIERE DE LEGUMES *7
Aide UE à destination des écoles	SAVARON BIO *7	COMPOTE	CANTAL *7	CAMEMBERT *7	YAOURT AU CITRON 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	KIWI BIO		BANANE BIO	ECLAIR A LA VANILLE *6*7*11*13	POIRE
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					CREPES