

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
.....
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 05 du 27 au 31 janvier 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 5				
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- 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					
	VELOUTE DE LEGUMES *7	SALADE DE CHEVRE CHAUD BIO *10*11	RADIS BEURRE *7	CELERI RAPE *10*11	MAQUEREAUX *10*12
		PAVE DE SAUMON *12	HOT DOG AU CHEDDAR *HOT DOG AU POISSON *6*7*12	RÔTI DE BŒUF LABEL ROUGE *ŒUFS *11	SAUTE DE CANARD YAKITORI *POISSON *6*12
	TORTELLONIS RICOTTA EPINARDS AU KIRI *6*7*11				
		RIZ 3 COULEURS *6	Frites	CEREALES MEDITERRANEENES *10	HARICOTS VERTS *7
	FROMAGE BLANC BIO *7	PETITS SUISSES NATURES *7	YAOURT NATURE SUCRE *7	TOME BIO *7	SAINT NECTAIRE *7
	ORANGE BIO	ANANAS FRAIS	SALADE DE FRUITS	CLEMENTINES BIO	GATEAU MAISON *6*7*11