

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S25 du 17 AU 21 JUIN 2024



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 25				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	SALADE DE RIZ *6*10	ŒUFS DURS *11	SALADE DE TOMATES BIO/ MOZZARELLA/MAIS *7*10	SALADE DE GESIERS *SALADE AU FROMAGE *7*10	PASTEQUE
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	CHIPOLATAS BIO *POISSON *12	PIZZA AU FROMAGE *6*7	CORDON BLEU DE DINDE *ŒUFS *6*7*11	DOS DE CABILLAUD *12	GIGOT D'AGNEAU *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	PRINTANIERE DE LEGUMES *6*7	SALADE BIO *10	DUO DE COURGETTES JAUNES ET VERTES *7	PATES *6*7	PETITS POIS CAROTTES
Aide UE à destination des écoles	TARTARE *7	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7	YAOURT AROMATISE BIO *7	EMMENTAL *7	CANTAL 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	CERISES	ABRICOTS	GATEAU MAISON *6*7*11	BAR A FRUITS BIO	GLACE *5*7
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					