

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mendot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mendot

Menus au Restaurant Scolaire S 02 du 8 Janvier au 12 Janvier 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 2				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12	CELERI A L'AÏOLI *10*11	CAROTTES RÂPEES BIO *10	BETTERAVES AU BLEU *7*10	POMMES DE TERRE EN SALADE *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	ESCALOPE VIENNOISE *ŒUFS *6*11	CABILLAUD A LA CREME DE BASILIC *7*12	RÔTI DE VEAU *ŒUFS *11	SPAGHETTIS A LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE *6	CURRY DE VOLAILLE *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	HARICOTS VERTS *7	GNOCCHIS *1*6	FRITES	SALADE BIO *10	CAROTTES *7
Aide UE à destination des écoles	EMMENTAL *7	CAMEMBERT *7	CANTAL BIO *7	FLAN AU CAMEL *7	YAOURT A BOIRE *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	GALETTE DES ROIS *5*6*7*11	FRUITS AU SIROP	CLEMENTINES BIO	BAR A FRUITS	BANANE BIO
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					