

Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire 32 du 05 AU 09 AOUT 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 ALSH	MARDI ALSH	MERCREDI ALSH	JEUDI ALSH	VENDREDI ALSH
	Semaine 32				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	MELON BIO 	<u>REPAS POKEMON</u> TOGEPI FARCI *10*11 	SALADE GRECQUE TOMATES/CONCOMBRES/ FETA/OLIVES NOIRES *7 	SALADE PIEMONTAISE *SALADE DE POMMES DE TERRE *10*11 	CAROTTES BIO A L ORANGE *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	BOULETTE DE BŒUF A LA TOMATE *POISSON *12 	BRUSCHETTA EVOLI *6*7 	POULET MARINE *ŒUFS *11 	SAUMON *12 	GIGOT D'AGNEAU BIO *POISSON *12
Aide UE à destination des écoles 					
CODES ALLERGENES 1- Anhyride 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	SPAGHETTIS *6 	SALADE BULBIZARRE *10 	RIZ *6 	BRUNOISE DE LEGUMES *7 	GNOCCHIS AU BOURSIN *6*7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	MOUSSE AU CHOCOLAT *7*11	FROMAGE MEUMEU *7	YAOURT NATURE BIO *7 	CANTAL BIO *7 	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
*Produits de substitutions	PRUNES BIO 	SMOOTHIE ROUDOUDOU FRAISES/BANANES 	GLACE *5*7	TARTE AU CITRON MERINGUEE *6*7*11	PECHE BIO

Bruschetta Evoli : pain à bruschetta, sauce tomate, poivrons, ail, fromage