

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mondot

Menus au Restaurant Scolaire S 11 du 10 au 14 mars 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 11				ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique		BETTERAVES *10	VELOUTE DE POTIRON AUX CHATAIGNES *7	CAROTTES BIO A L'ORANGE *10	ROSETTE *SURIMI *6*9*10*11*12	ŒUFS DURS *11
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)		MERLU MEUNIERE *6*7*12	PIZZA FACON FLAMMEKUECHE *PIZZA AU FROMAGE *6*7	ESCALOPE FORESTIERE *POISSON *7*12	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *11	LASAGNES AUX LEGUMES *6*7*11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)		Frites	BATAVIA BIO *10	RIZ *6	HARICOTS BEURRES *7	FEUILLE DE CHENE BIO *10
Aide UE à destination des écoles		PYRENEE *7	VELOUTE FRUUX *7	SAINT NECTAIRE BIO *7	EMMENTAL *7	PANNACOTTA *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		POMMES BIO	KIWI	COMPOTE MAISON *6	GATEAU MAISON *6*7*11	CLEMENTINES BIO
Le pain servi aux repas contient du Gluten						
*Produits de substitutions						

Pizza façon flammekueche : pâte à pizza, crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignons