



















Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S 17 du 21 AU 25 AVRIL 2025 ALSH



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 16				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	FERIE	TOMATES AUX BILLES DE MOZZARELLA *7*10 	JAMBON CRU/ROSETTE CORNICHONS *CRUDITES	ŒUFS DURS *11	BETTERAVES *10 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	FERIE	GIGOT D'AGNEAU BIO *OEUFS *7*11 	POULET BASQUAISE *POISSON *12 	GRATIN DE PATES *6*7 	PIZZA JAMBON PEPPERONNI *PIZZA AU FROMAGE *6*7 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	FERIE	POMMES DE TERRE GRENAILLES AU ROMARIN 	CHOUX FLEURS *7 	BATAVIA BIO *10 	BATAVIA BIO *10 
Aide UE à destination des écoles 	FERIE	PETITS SUISSES NATURES *7	CANTAL *7	PANNA COTTA *7 	YAOURT AROMATISE 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	FERIE	POMME BIO 	DONUTS CARAMEL SALE NOISETTES *5*6*7	MANGUE	POIRE BIO 
Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions					