

Menus validés par la
Diététicienne :

Clair Mendet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mendet

Menus au Restaurant Scolaire S25 du 16 AU 20 JUIN 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 25				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	PASTÈQUE BIO	BATONNETS DE CONCOMBRES ET DE CAROTTES BIO	SALADE DE TOMATES BIO/ MOZZARELLA/MAIS *7*10	SALADE DE GESIERS *SALADE AU FROMAGE *7*10	BETTERAVES RAPEES *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	ROTI DE VEAU *POISSON *12	CHIPOLATAS ET MERGEZ BIO *POISSON *12	COLIN D'ALASKA SAUCE TARTARE *6*12	PILON DE POULET BARBECUE *ŒUFS *11	QUICHE AU FROMAGE *6*7*11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	PETITS POIS CAROTTES	Frites	HARICOTS BEURRES *7	PATES *6	FEUILLE DE CHENE BIO *10
Aide UE à destination des écoles	STICK DE MIMOLETTE *7	FROMAGE BLANC BIO *7	YAOURT AROMATISE BIO *7	EMMENTAL *7	ASSORTIMENT DE LAITAGES *7
CODES ALLERGENES 1- Anhydre 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	GLACE *5*7	ABRICOTS	CŒUR COULANT CHOCOLAT CARAMEL AU BEURRE SALE *6*7*11	CERISES BIO	ASSORTIMENT DE FRUITS
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					