

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondot

Psychologue clinicienne - Diététicienne

Mondot

Menus au Restaurant Scolaire S 24 du 09 AU 13 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 24				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 					
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 					
Aide UE à destination des écoles 					
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					
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions 					
					

FERIE

MELON BIO

CONCOMBRES
*10

SALADE DE POMMES DE TERRE
ROUGES BIO
*10

FEUILLETE HOT DOG DE VOLAILLE
*FEUILLETE AU FROMAGE
6*7*11

FERIE

ESCALOPE DE POULET
CITRON/ESTRAGON
*ŒUFS
*12

FRICADELLE DE BŒUF A L'OIGNON
*POISSON
*12

POITRINE DE PORC BIO
*ŒUFS
*12

FILET DE MERLU
*12

FERIE

RIZ
*6

Frites de PATATES DOUCES

HARICOTS VERTS
*7

CAROTTES VICHY
*7

FERIE

CARRE BIO
*7

PETITS SUISSES
NATURES SUCRES
*7

ILE FLOTTANTE
*7*11

BREBIS CREME
*7

FERIE

ANANAS AU SIROP

PECHES

POP CORN MAISON
*7*11

SMOOTHIE FRAISES ET BANANES BIO
A LA CHANTILLY
*7