

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 22 du 26 MAI au 30 MAI 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.				Restaurant Scolaire
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Légendes	Semaine 22				
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- Anhydride 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					
	MELON	SALADE DE PATES *10*12	SALADE DE CHEVRE CHAUD AUX LARDONS ET CROUTONS *6*7*10	FERIE	PONT
	ROTI DE BŒUF BIO *POISSON *12	JAMBON MARINE *ŒUFS *11	BROCHETTE DE POULET A LA MEDITERRANEENNE *POISSON *12	FERIE	PONT
	POMMES RISSOLEES	HARICOTS BEURRES *7	RATATOUILLE	FERIE	PONT
	FROMAGE BLANC A LA VANILLE BIO *7	CHAUSSÉE AU MOINES *7	YAOURT A BOIRE *7	FERIE	PONT
	POMMES BIO	COOKIE CHOCOLAT BLANC FRAMBOISES *6*7*11	BANANE BIO	FERIE	PONT