

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Clair Mendot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mendot*

## Menus au Restaurant Scolaire S16 du 14 AVRIL AU 18 AVRIL 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 18				
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- Anhyride 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					
	FEUILLE DE CHÊNE BIO AU CAMEMBERT CHAUD BIO ET SES CROUTONS *6*7*10	CONCOMBRES AU BLEU ET AU FROMAGE BLANC ET A LA MENTHE *7*10	SALADE D'ENDIVES AUX POIRES *10	SALADE DE PATES AU TARTARE DE TOMATES ET MOZZARELLA *6*7*10	BEIGNET DE CALAMAR A LA ROMAINE *6*9
	ESCALOPE DE VEAU A LA MILANAISE *ŒUFS *6*11	DOS DE CABILLAUD *12	CARRE DE SEITAN BIO *6*7	PALETTE DE PORC SAUCE BARBECUE *POISSON *12	SAUTE DE DINDE AUX PECHEs *ŒUFS *11
	RATATOUILLE	RIZ PILAF *6	FRITES	CAROTTES *7	HARICOTS VERTS *7
	MOUSSE AU CHOCOLAT ARTISANALE *7	YAOURT NATURE BIO *7	PYRENEES *7	FROMAGE BLANC A LA VANILLE BIO *7	ASSORTIMENT DE LAITAGES *7
	GATEAUX SECS *6*7*11	POMMES BIO	SALADE DE FRUITS	PIZZA SUCREE CREME/BANANE/PEPITES DE CHOCOLAT *6*7	BANANE