

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S 21 du 19 AU 23 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.

Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 21				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	TRIO DE TOMATES CERISES *10	GASPACHO DE MELON BIO	CONCOMBRES BIO *10	POMMES DE TERRE EN SALADE BIO *10	PATE DE CAMPAGNE *SURIMI *4*11*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	SAUTE DE DINDE AU CURRY *POISSON *7*12	QUICHE AU FROMAGE *6*7*11	SAUTE DE VEAU BIO *POISSON *12	EPAULE COCHON CONFITE *ŒUFS *11	COLIN D'ALASKA PANE AUX CEREALES *6*12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	FRITES	LAITUE BIO *10	PATES TRICOLORES *6	JULIENNE DE LEGUMES *7	RIZ AUX CAROTTES *6*7
Aide UE à destination des écoles	VELOUTE FRUUX *7	YAOURT NATURE BIO *7	PYRENEES *7	ASSORTIMENT DE RONDELE *7	CANTAL 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	NECTARINES	GLACE *7	ABRICOTS BIO	MUFFIN AU CŒUR DE LEMON CURD *6*7*11	FRAISES *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					