

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					
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					
<b>CODES ALLERGENES</b> 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	<b>TRIO DE TOMATES CERISES</b> *10	<b>GASPACHO DE MELON BIO</b>	<b>CONCOMBRES BIO</b> *10	<b>POMMES DE TERRE EN SALADE BIO</b> *10	<b>PATE DE CAMPAGNE</b> *SURIMI *4*11*12
	<b>SAUTE DE DINDE AU CURRY</b> *POISSON *7*12	<b>QUICHE AU FROMAGE</b> *6*7*11	<b>SAUTE DE VEAU BIO</b> *POISSON *12	<b>EPAULE COCHON CONFITE</b> *ŒUFS *11	<b>COLIN D'ALASKA PANE AUX CEREALES</b> *6*12
	<b>FRITES</b>	<b>LAITUE BIO</b> *10	<b>PATES TRICOLORES</b> *6	<b>JULIENNE DE LEGUMES</b> *7	<b>RIZ AUX CAROTTES</b> *6*7
	<b>VELOUTE FRUUX</b> *7	<b>YAOURT NATURE BIO</b> *7	<b>PYRENEES</b> *7	<b>ASSORTIMENT DE RONDELE</b> *7	<b>CANTAL BIO</b>
	<b>NECTARINES</b>	<b>GLACE</b> *7	<b>ABRICOTS BIO</b>	<b>MUFFIN AU CŒUR DE LEMON CURD</b> *6*7*11	<b>FRAISES</b> *7