

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Hadet

Menus au Restaurant Scolaire S 23 du 02 AU 06 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 23		ALSH		
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					
	PASTÈQUE BIO 	SALADE DE CAROTTES ET DE CHOUX BIO A LA VINAIGRETTE AU SOJA ET AU SESAME *10*13*14 	SALADE DE LENTILLES AUX TOMATES FRAICHES *6 	CONCOMBRES BIO *10 	BAR A SALADE (SURIMI/TOMATES/RIZ/MAÏS) *6*12
	GIGOT D'AGNEAU A LA PROVENCALE *ŒUFS *11 	FISH'N CHIPS *6*12 	ROTI DE PORC BIO *ŒUFS *11 	PIZZA AUX 4 FROMAGES *6*7 	SAUTE DE CANARD A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE *POISSON *12
	RIZ *6 	FRITES 	POËLEE DE LEGUMES GRILLES 	BATAVIA BIO *10 	POEELE DU PRIMEUR *7
	CREME DESSERT AU CAMEL BIO *7 	BLEU *7 	SAINT NECTAIRE BIO *7 	PETITS SUISSÉS NATURES SUCRÉS *7 	DELICE AU CAMEBERT *7
	PECHE 	CERISES 	GAUFRE *6*7*11 	NECTARINE BIO 	GATEAU MAISON