

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 26 du 23 AU 27 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.				Restaurant Scolaire
Légendes 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	LUNDI Semaine 26	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
	COURGETTES RAPEES BIO AU FROMAGE BLANC *7*10	BEIGNET DE CALAMARS A LA ROMAINE *6*9	PASTEQUE	MENU VERT MUFFIN CHEVRE EPINARDS *6*7*11	TOMATES CERISES BIO
	MOZZARELLA STICKS *6*7	JAMBON MARINE *POISSON *12	SUPREME DE PINTADE LABEL ROUGE A LA CREME *ŒUFS *7*11	DOS DE CABILLAUD AU PESTO *12	ROTI DE BŒUF BIO SAUCE FROMAGERE *ŒUFS *7*11
	POMMES DAUPHINE *7	RATATOUILLE	RIZ *6	PUREE DE COURGETTES *7	PATES AUX CHOUX FLEURS *6
	YAOURT NATURE BIO *7	CANTAL BIO *7	SAINT NECTAIRE *7	SAINT ANJA ITALIEN TOMATES SECHEES-ORIGAN-BASILIC BIO *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS
	NECTARINE BIO	GLACE *5*7	COMPOTE	TIRAMISU AU KIWI *6*7*11	FRAISES BIO