

Menus validés par la Diététicienne : Chaire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire 28 du 07 AU 11 JUILLET 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- 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	LUNDI ALSH Semaine 28	MARDI ALSH	MERCREDI ALSH	JEUDI ALSH	VENDREDI ALSH
	Vancances ! BATONNET DE CONCOMBRES BIO/TOMATES CERISES BIO SAUCE AU FROMAGE BLANC *7	ŒUFS DURS *11	TABOULE A LA MENTHE *6	SALADE DE BETTERAVES *10	BEIGNET DE CREVETTES *4*6*7
	TENDERS DE POULET *FISH'N CHIPS *6*12	CARRE DE SEITAN BIO SAUCE FROMAGERE *6*7	ROTI DE PORC BIO *ŒUFS *12	POISSON BORDELAISE *6*7*12	ROTI DE VEAU *ŒUFS *11
	STICKS DE POMMES DE TERRE GARNIS AU FROMAGE FRAIS ET AUX HERBES *6*7	TAGLIATELLES *6	HARICOT BEURRE *7	RIZ *6	BROCOLIS *7
	GLACE *5*6*7*11	PETITS SUISSSES NATURE SUCRE *7	CREME AU CHOCOLAT BIO *7	VACHE QUI RIT *7	BRIE *7
		ABRICOTS BIO	BANANE BIO	PÊCHE	TIRAMISU AUX FRAISES BIO *6*7*11