

Menus validés par la  
Diététicienne :



## Menus au Restaurant Scolaire 29 du 14 AU 18 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.

Légendes	LUNDI ALSH	MARDI ALSH	MERCREDI ALSH	JEUDI ALSH	VENDREDI ALSH
	Semaine 29				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	FERIE	SALADE DE TOMATES BIO A LA MOZZARELLA ET AU MAÏS *10 	CAROTTES RAPEES *10 	MENU MINECRAFT SALADE FORET FLEURIE *6*10 	REPAS BUFFET PASTEQUE BIO
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	FERIE	DOS DE COLIN SAUCE TARTARE *12 	PIZZA KEBAB SAUCE BLANCHE *PIZZA AU FROMAGE 6*7 	POITRINE DE PORC BIO *POISSON *12 	ROSBEEF *ŒUFS DURS *11 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	FERIE	EPINARDS A LA CREME *6 	BATAVIA *10	CUBES DORES	SALADE DE PATES *6*10 
Aide UE à destination des écoles 	FERIE	FROMAGE BLANC BIO *7 	VELOUTE FRUUX *7	CARRE BIO *7	EDAM BIO *7
CODES ALLERGENES 1- Anhydre 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	FERIE	BANANE BIO 	CERISES	CUBE DE BROWNIE A LA CREME ANGLAISE *6*7*11 	NECTARINE BIO
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

Salade forêt fleurie : mélange de salade, radis, pommes, noix, copeaux de parmesan, fleurs comestibles, vinaigrette au miel

