## Menus validés par la Diététicienne :



## Menus au Restaurant Scolaire S 27 du 30 Juin au 4 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.



Produit issu de l'Agriculture Biologique Produit local (matière première d'origine départementale ou des départementale unitrophes) Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits brust) Aide UE à destination des écoles  CODES ALLERGENS 1- Anhybride sulfureux 2- Arachides 3- Céleri 4- Crustacés 5- Fruits à coques 6- Ciluten 6- Ciluten 7- IT OME BLANCHE 1- CUSTOSON 1- CONKIE MAISON 1- CONKIE MAISON 1- CONKIE MAISON 1- CONKIE MAISON 1- CUSTOSON 1- CONKIE MAISON 1- CONKIE	Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
FEUILLETE HOT DOG *FEUILLETE HOT DOG *FEUILLETE AU FROMAGE *FOOTUS local (matthe premiser d'origine départementale ou des	Legendes	Semaine 27				
HAUT DE CUISSE DE POULET   PIZZA AUX 3 FROMAGES   PARETIE DE PORTS BARBEUCE   POISSON MEUNIERE AU CITRON   PANNINI AU FROMAGE   PANNI	Produit local	*FEUILLETE AU FROMAGE	MELON BIO	MAIS/TOMATES/CREVETTES/ MAYONNAISE  *4*6*10*11	*7	ASSIETTE DE CHARCUTERIES *SURIMI
2 - Arachides 3 - Céleri 4 - Crustacés 5 - Fruits à coques 6 - Gluten 7 - Lait 8 - Lupin 9 - Mollusques 10 - Moutarde 11 - Ceufs 12 - Poisson 13 - Soja 14 - Sésame Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions  POELEE DE LEGUMES GRILLES BIO * 7	partir de produits bruts)  Aide UE à destination des écoles	*POISSON	*6*7	*ŒUFS *11	*6*7*12	*PANINI AU FROMAGE
7- Lait 8- Lupin 9- Mollusques 10-Moutarde 11- Œufs 12- Poisson 13- Soja 14- Sésame  Produits de substitutions  TOME BLANCHE *7  Produits de substitutions  TOME BLANCHE *7  YAOURT NATURE BIO *7  CARRE BIO *7  *7  LAITIERS *7  ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7  GLACE *5*7*11  ABRICOTS BIO *5*7*11	CODES ALLERGENES 1- Anhybride sulfureux 2 - Arachides 3- Céleri 4- Crustacés 5- Fruits à coques	*7	LAITUE BIO *10		*6	FRITES/SALADE
13- Soja 14- Sésame  Le pain servi aux repas contient du Gluten  *Produits de substitutions	6- Gluten 7- Lait 8- Lupin 9- Mollusques 10-Moutarde 11- Œufs 12- Poisson		*7	*7		LAITIERS
	13- Soja 14- Sésame  Le pain servi aux repas contient du Gluten  *Produits de substitutions		PECHES	*6*7*11	ABRICOTS BIO	
		\$5. W. I.				