

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Hadet

Menus au Restaurant Scolaire 33 du 11 AU 15 AOUT 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
Produit issu de l'Agriculture Biologique	CONCOMBRES BIO *7*10	MUFFIN OIGNONS/JAMBON/CHEDDAR *6*7*11	PASTEQUE BIO	REPAS "DE LA CAMPAGNE A LA MER" PATE DE CAMPAGNE/CORNICHONS ET SURIMI/MAYONNAISE *4*7*11*12	FERIE
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	BROCHETTE DE POULET YAKITORI *ŒUFS *6*11*13	ROTI DE VEAU BIO *POISSON *12	PIZZA AU JAMBON *PIZZA AU FROMAGE *6*7	CABILLAUD CHORIZO/TOMATES/THYM *12	FERIE
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	NOUILLES CHINOISES *6*11	COURGETTES *7	SALADE VERTE *10	PRINTANIERE DE LEGUMES DE NOS REGIONS *6	FERIE
Aide UE à destination des écoles	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7	PETITS SUISSES AUX FRUITS *7	YAOURT NATURE BIO *7	CHEVRE BIO *7	FERIE
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	GLACE *5*7	BANANE BIO	ABRICOTS BIO	MINI FONDANT CHOCOLAT CŒUR FRAMBOISES *6*7*11	FERIE
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

