

Menus validés par la
Diététicienne :



Menus au Restaurant Scolaire S 35 du 25 AOUT AU 29 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
	Semaine 35				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	SALADE DE TOMATES BIO *10	POMMES DE TERRE CHARCUTIERES *POMMES DE TERRE EN SALADE *10	CAROTTES RAPEES BIO *10	MELON	CONCOMBRES BIO *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	FILET DE MERLU *7*12	BROCHETTE DE POULET *ŒUFS *7*11	CROQUE AU FROMAGE *6*7	ROTI DE BŒUF BIO *POISSON *12	FAGOTINI AU JAMBON CRU A LA CREME DE SAINT MORET *RAVIOLI AU CHEVRE *6*7*11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	GNOCCHIS *6*7	HARICOTS VERTS *7	FEUILLE DE CHENE *10	RIZ *6	BATAVIA *10
Aide UE à destination des écoles	BABYBEL *7	CANTAL BIO *7	PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO *7	CREME DESSERT *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
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	COMPOTE	CREPES *6*7*11	NECTARINE BIO 	RAISIN	ASSORTIMENT DE FRUITS

*Pommes de terre charcutière : pommes de terres, cornichons, saucisses de Strasbourg