

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Chère Mandot*

Psychologue clinicienne - Diététicienne

*Mandot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 36 du 01 AU 05 SEPTEMBRE 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	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 36				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	<b>RENTREE DES CLASSES</b> CONCOMBRES BIO *10 	PATE DE CAMPAGNE/CORNICHONS *SURIMI *4*7*9*10*11*12	MINI SANDWICH JAMBON/FROMAGE/ MAYONNAISE *SANDWICH AU FROMAGE *6*7*11 	CAROTTES RAPEES BIO *10 	PASTEQUE BIO 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	ESCALOPE DE POULET MARINE THYM/CITRON *ŒUFS *11 	FISH'N CHIPS *6*12 	ROTI DE VEAU AIL/MIEL/MOUTARDE *ŒUFS *11 	PIZZA AU FROMAGE *6*7 	POITRINE DE PORC BIO *POISSON *12 
Aide UE à destination des écoles 					
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 	PATES *6 	Frites	CHOUX FLEURS *7 	BATAVIA BIO *10 	PUREE DE PATATES DOUCES *7 
	CHAUSSÉE AU MOINE *7	TOMME BLANCHE *7	VELOUTE FRUITS *7	YAOURT NATURE BIO *7 	EMMENTAL *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	GLACE *5*6*7 	PECHE BIO 	GATEAU MAISON *6*7*11 	PRUNES	SALADE DE FRAISES ET DE FRAMBOISES 
*Produits de substitutions					