

Menus validés par la  
Diététicienne :



## Menus au Restaurant Scolaire S37 du 08 AU 12 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 37			ALSH	
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	MAQUEREAUX *12	TRIO DE TOMATES CERISES *10	MUFFIN FACON PIZZA *6*7*11	COURGETTES RÂPEES BIO AU CHEVRE *7*10	MELON BIO 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	SAUTE DE POULET BIO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN *ŒUFS *6*7*11	PAVE DE SAUMON *12	FRICADELLE DE BOEUF *ŒUFS *11	ROTI DE PORC BIO *POISSON *12	CAMEMBERT FRIT *6*7*11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	RIZ *6	PATES *6	HARICOTS VERTS *7	PRINTANIERE DE LEGUMES *7	POMMES SAUTEES
Aide UE à destination des écoles 	FROMAGE BLANC BIO *7	CANTAL BIO *7	CARRE BIO *7	PETITS SUISSES NATURES *7	MOUSSE AU CHOCOLAT ARTISANALE *7*11
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	RAISIN BIO  	GLACE *5*7	PRUNES	BANANE	ABRICOTS BIO  