Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 38
du 15 AU 19 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.

Restaurant Scolaire

Légendes

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)

Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)

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

Le pain servi aux repas contient du Gluten

*Produits de substitutions

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 38			ALSH		
	SALADE DE TOMATES BIO *10	SALADE DE LENTILLES *10	CAROTTES RAPEES *7*12	TABOULE *6	PASTEQUE BIO A LA FETA *7
	ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE FROMAGERE *POISSON *12	OMELETTE AUX ŒUFS ET AU FROMAGE BIO *7*11	BOUCHEES D'EFFILOCHE DE PORC *NUGGETS DE POISSON *6*7*11	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	POISSON TOMATO FISH *12
	PATES *6	FEUILLE DE CHENE BIO *10	FRITES	BROCOLIS *7	RIZ AUX LEGUMES *6
	BRIE *7	YAOURT NATURE BIO *7	EMMENTAL *7	BREBICREME *7	FROMAGE BLANC A LA VANILLE BIO *7
	COMPOTE	BEIGNET AU CHOCOLAT *6*7*11	PRUNES	BANANE BIO	POIRE