

Menus validés par la
Diététicienne :



Menus au Restaurant Scolaire 30 du 21 au 25 juillet 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 30				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	MAQUEREAUX *12	CONCOMBRES *10	SAUCISSON SEC ET SAUCISSON A L'AIL *CRUDITES	MELON BIO 	REPAS DU CIRQUE GASPACHO
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *11	DOS DE CABILLAUD *7*12	AIGUILLETTE DE CANARD *ŒUFS *11	TOMATES FARCIES AU CHEVRE *7	FISH'N CHIPS *6*12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	CHOUX FLEURS *7	PATES *6	HARICOTS VERTS *7	RIZ *6	FRITES/SALADE
Aide UE à destination des écoles 	CAMEMBERT *7	PYRENEE *7	YAOURT NATURE BIO 	YAOURT A BOIRE *7	BABYBEL *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	BANANE	PECHE BIO 	MINIS BEIGNETS AU CHOCOLAT *5*6*7*11	ABRICOT BIO 	POP CORN MAISON 
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

