

Menus validés par la
Diététicienne :

Clair Moutet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Moutet

Menus au Restaurant Scolaire S 39 du 22 AU 26 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
	ALSH				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	CELERI REMOULADE *10*11	MELON BIO 	RILLETES D'OIE *TARTINADE DE THON *7	SALADE DE POMME DE TERRE BIO 	CONCOMBRES BIO AU YAOURT 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	DOS DE CABILLAUD *12	PATES LARDONS/CHAMPIGNONS/ CREME *PATES CHAMPIGNONS CREME *6*7	EMINCE DE BŒUF MARINE A L'ECHALOTE *ŒUFS *11	HAUT DE CUISSE DE POULET *POISSON *12	PIZZA AU KEBAB VEGETAL *6*7
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	RIZ *6	BABYBEL *7	CAROTTES *7	HARICOTS BEURRE *7	BATAVIA BIO 
Aide UE à destination des écoles 	CARRE BIO 	PETITS SUISSÉS AUX FRUITS *7	FROMAGE BLANC BIO 	CAMEMBERT BIO 	GLACE *2*5*7*11
CODES ALLERGENES 1- Anhydride 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	FRUITS AU SIROP	RAISIN BIO 	BANANE BIO 	GATEAU MAISON *6*7*11 	
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					