

Menus validés par la
Diététicienne :



Menus au Restaurant Scolaire 34 du 18 AU 22 AOUT 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 34				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	TARTARE DE TOMATES/OLIVES/FETA ET SA TARTINE *6*10 	REPAS BUFFET MELON BIO 	CREPE AU JAMBON *CREPE AU FROMAGE 6*7*11	BETTERAVES RAPEES *10 	MENU DE L'EXPLORATEUR PASTèque BIO 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	OMELETTE AUX ŒUFS BIO A LA CIBOULETTE *7*11 	ROSBEEF *ŒUFS DURS *11 	COLIN AU PESTO ROSSO *6*7*12 	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11 	ROUGAIL SAUCISSES *POISSON *12 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	POMMES SAUTEES	SALADE DE PATES *6*10 	PUREE DE CAROTTES *7 	STICKS DE POMMES DE TERRE GARNIS AU FROMAGE FRAIS ET AUX HERBES *6*7 	RIZ *10 
Aide UE à destination des écoles 	PETITS SUISSES NATURES *7	PETIT LOUIS *7	EMMENTAL *7	YAOURT AUX FRUITS BIO *7 	MIMOLETTE *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	PECHE BIO 	GLACE *5*6*7	BANANE BIO	PRUNE	PASTEIS DE NATA *6*7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

