

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire S 40 du 29 septembre au 3 octobre 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 française, le cas échéant elle sera mentionnée sur les menus.



Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 40				
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					
	EMINCE DE CHOUX BLANC BIO *10	CAROTTES RAPEES BIO *10	FEUILLETE AUX 2 SAUMONS *6*7*11	TABOULE *6*10	BAR A SALADE (MAÏS/BILLES DE MOZZARELLA/TOMATES CERISES/CONCOMBRES) *7*10
	GIGOT D'AGNEAU *POISSON *12	ESCALOPE DE POULET MONTAGNARDE *ŒUFS *6*7	ROTI DE PORC BIO A LA MOUTARDE *POISSON *12	OMELETTE AUX ŒUFS ET FROMAGE BIO *7*11	DOS DE COLIN *12
	PATES *6	POMMES SAUTEES	HARICOTS VERTS *7	RATATOUILLE	PUREE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE *7
	FLAN A LA VANILLE BIO *7	CANTAL BIO *7	YAOURT NATURE *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7	EMMENTAL *7
	POMMES BIO	RAISIN BIO	BANANE	GATEAU MAISON *6*7*11	GLACE *5*7

|

|

|