

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mendet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mendet

Menus au Restaurant Scolaire S 42 du 13 au 17 octobre 2025 SEMAINE DU GOUT

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

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- Anhydre 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 42			ALSH		
CAROTTES RAPEES BIO *10	MACEDOINE DE LEGUMES *10	BETTERAVES RAPEES *10	SALADE DE CHOUX ROUGE AUX POMMES BIO *7*10	BŒUF A LA LYONNAISE *SURIMI *4*7*9*10*11*12	
PANINI AU FROMAGE *6*7*11	FRICADELLE DE BŒUF SAUCE FROMAGERE *POISSON *12	FILET DE LIMANDE MEUNIERE *6*7*12	SAUCISSES FUMÉES *ŒUFS *11	SAUTE DE POULET A L'ESTRAGON *POISSON *9*12	
FRITES INCURVEES *10	HARICOTS VERTS *7	PATES AU PESTO *6	PUREE AUX 4 LEGUMES (CAROTTES/NAVETS/CELERI RAVE/POMMES DE TERRE)	RIZ *6	
YAOURT NATURE BIO *7	CŒUR DE LIEGEOIS VANILLE CARMEL AU BEURRE SALE *7	BUCHE DU PILAT *7	TOMME A L'ORTIE DE LA FERME DE LA COLLINE BIO *7	TOMME DE BREBIS BASQUE BIO *7	
POIRES BIO	BANANE BIO	RAISIN	FARANDOLE DE DESSERTS *5*6*7*11	NASHIS	