Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 49
du 01 au 05 décembre 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.

Restaurant Scolaire

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- 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

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 49		ALSH		
ŒUFS CONFITS *11	SALADE DE POMMES DE TERRE *10	MUFFIN AU REBLOCHON MAISON *6*7	VELOUTEE DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO	SALADE DE CHOUX FLEURS *10
PATES BOLOGNAISE VEGETARIENNE ET SON FROMAGE RAPE *6*7	FRICADELLE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS *POISSON *7*12	SAUTE DE CANARD *ŒUFS *11	PAVE DE SAUMON *12	ROTI DE PORC BIO AU CIDRE *ŒUFS *11
BATAVIA BIO *10	JULIENNE DE LEGUMES *7	HARICOTS BEURRE *7	RIZ *6	PUREE DE POMMES DE TERRE *7
YAOURT NATURE BIO *7	CANTAL BIO *7	PETITS SUISSES AUX FRUITS *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7	FROMAGE BLANC BIO *7
POIRE BIO	CREPE *6*7*11	BANANE	CLEMENTINES BIO	POMMES