Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 41
du 6 au 10 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.

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 41		ALSH		
SALADE DE CHEVRE CHAUD *7*10	SAMOUSSAS AU BŒUF *SAMOUSSAS AUX LEGUMES *6	**REPAS BRUNCH** **JUS D'ORANGES PRESSEES**	MENU OCTOBRE ROSE RADIS ET SA MOUSSELINE *7	CONCOMBRES BIO *10
SAUTE DE VEAU MARENGO BIO *ŒUFS *12	DOS DE CABILLAUD *12	**BACON GRILLE** **ŒUFS BROUILLES** **PAIN/BEURRE** *6*7*11	JAMBON BRAISE *POISSON *11	PIZZA AUX 4 FROMAGES *6*7
FRITES	CAROTTES VICHY *7	**SALADE VERTE** *10	PATES ROSES *7	SALADE VERTE BIO *10
FROMAGE BLANC BIO *7	CAMEMBERT BIO *7	**ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS**	BASIRON AU PESTO ROUGE *7	PETITS SUISSES AROMATISES *7
KIWI BIO	BANANE BIO	**PANCAKES/VIENNOISERIES/ FRUITS** *6*7*11	QUARTIERS DE POMMES CUITES A LA CONFITURE DE FRAMBOISE ET A LA CHANTILLY ROSE/MADELEINE *6*7*11	MANDARINE