Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 45
du 03 au 07 novembre 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 45		ALSH		
SALADE DE CHOUX FLEURS *10	POIREAUX MIMOSA *10*11	SALADE DE PANAIS ET CAROTTES *10	POTAGE DE LEGUMES *7	SALADE DE LENTILLES *6*10
HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	DOS DE CABILLAUD *12	PIZZA REINE *6*7	GRATIN DE PATES *6*7*11	JOUE DE BŒUF BOURGUIGNONNE *POISSON *12
FRITES	PUREE DE PATATES DOUCES ET POTIRON *6*7	LAITUE ICEBERG *10	BATAVIA BIO *10	CAROTTES VICHY *7
CANTAL BIO *7	EDAM BIO *7	YAOURT NATURE BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	SAINT BRICET *7
KIWI BIO	BANANE	COMPOTE MAISON	CLEMENTINES BIO	GATEAU MAISON *6*7*11