

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne Fait	Menus au Restaurant Scolaire S 43 du 20 au 24 octobre 2025 ALSH				Restaurant Scolaire
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 AB Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) LOCAL Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) Fait maison Aide UE à destination des écoles Aide UE 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 Semaine 43 ALSH	MARDI ALSH	MERCREDI ALSH	JEUDI ALSH	VENDREDI ALSH
	CONCOMBRES BIO AU FROMAGE BLANC BIO *7 Fait maison AB	JAMBON BLANC *CRUDITES	PANIBUNS AU FROMAGE *6*7*11	SOUPE AU POTIRON ET LAIT DE COCO Fait maison	BETTERAVES *10 Fait maison
	FILET DE MERLU *12 Fait maison	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11 Fait maison	ROTI DE VEAU *POISSON *12 Fait maison	SPAGHETTIS AUX BOULETTES VEGETARIENNES ET SAUCE TOMATES *6 Fait maison	PETIT SALE BIO *ŒUFS Fait maison AB
	RIZ 3 COULEURS *6 Fait maison	PRINTANIERE DE LEGUMES *7 Fait maison	HARICOTS BEURRE *7 Fait maison		PUREE DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE *7 Fait maison
	CAMEMBERT BIO *7 AB	KIRI *7	YAOURT AUX FRUITS BIO *7 LOCAL AB	EMMENTAL *7	FROMAGE BLANC BIO *7 AB
	COMPOTE	MINI BEIGNETS *5*6*7*11	BANANE BIO AB	POMMES BIO AB	KIWI