Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 46
du 10 au 14 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 46		ALSH		
CAROTTES BIO A L'ORANGE *10	FERIE	RILLETTES DE POULET *ŒUFS DURS *11	POTAGE TOMATE *3*4*6*9*11*12	POMMES DE TERRE EN SALADE BIO ET SON ŒUF POCHE *10*11
RINGS CHOUX FLEURS EMMENTAL *6*7	FERIE	SUPREME DE PINTADE LABEL ROUGE *POISSON *12	FILET DE MERLU *7*12	GIGOT D'AGNEAU BIO *ŒUFS *12
FRITES	FERIE	PRINTANIERE DE LEGUMES *7	PATES AUX LEGUMES *6*7	HARICOTS BEURRE *7
YAOURT AUX FRUITS BIO *7	FERIE	BRIE *7	CREME A LA VANILLE BIO *7	TOME BIO *7
MANDARINE BIO	FERIE	BANANE	POIRES BIO	ECLAIR AU CHOCOLAT *6*7*11*13