

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S50 du 08 au 12 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.

Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 1				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	POTAGE DE LEGUMES *7	MACEDOINE DE LEGUMES *10*11	SALADE VERTE AU CHEVRE *7*10	CAROTTES RAPEES BIO *10	FEUILLETE HOT DOG DE VOLAILLE *FEUILLETE FROMAGE *6*7*11
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *6*11*12	DOS DE CABILLAUD *12	JAMBON MARINE *ŒUFS *11	QUICHE AU FROMAGE *6*7*11	ROTI DE BŒUF BIO *POISSON *12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	RIZ AUX TOMATES CONCASSEES *6	PATES *6	FRITES	BATAVIA BIO *10	JARDINIERE DE LEGUMES *7
Aide UE à destination des écoles	CAMEMBERT BIO *7	SAINT NECTAIRE *7	YAOURT NATURE BIO *7	FROMAGE BLANC BIO *7	ILE FLOTTANTE *7*11
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	KIWY BIO	CLEMENTINES BIO	GATEAU MAISON *6*7*11	COMPOTE	POP CORN
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

