

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mendet*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mendet*

## Menus au Restaurant Scolaire S 48 du 24 au 28 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.



### 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 48	Semaine 48			ALSH	
SALADE DE CHOUX ROUGES *10	POTAGE TOMATE *3*4*6*9*11*12	CELERI REMOULADE *10*11	FEUILLETE BOLOGNAISE *FEUILLETE FROMAGE *6*7	CAROTTES RAPEES BIO *10	
SAUTE DE POULET BIO *POISSON *4*12	PALETTE DE PORC *ŒUFS *7*12	POISSON A LA BORDELAISE *POISSON *6*7	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *12	TARTIFLETTE VEGETARIENNE *7	
RIZ AUX TOMATES CONCASSEES *6	PUREE DE POTIRON *7	PATES *6	PETITS POIS CAROTTES	BATAVIA BIO *10	
CARRE BIO *7	LIEGEOIS VANILLE CAMEL *7	COMTE *7	CHAUSSEE AU MOINE *7	YAOURT NATURE BIO *7	
POMME BIO	BANANE BIO	ORANGE	GATEAU MAISON *6*7*11	ASSORTIMENT DE FRUITS	