Menus validés par la Diététicienne :

Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 44
du 27 au 31 octobre 2025 ALSH

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 44	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
SALADE VERTE A L'EMMENTAL *7*10	FEUILLETE AU CHEVRE *7*10	CAROTTES RAPEES *10	TABOULE *6	REPAS HALLOWEEN VELOUTE DU CHAUDRON A LA CITROUILLE *7
COLIN PESTO ROSSO *6*7*12	SAUCISSE DE TOULOUSE *OEUF *11	GIGOT D AGNEAU BIO *POISSON *12	CROUSTILLANT DU FROMAGER BIO *6*7*11	PETITS FANTOMES AU JAMBON CRU *TORTELONNIS AU GRUYERE *6*7*11
RIZ AUX LEGUMES *6*7	PETITS POIS CAROTTES	ECRASE DE POMMES DE TERRE	CHOUX FLEURS *7	SALADE *10
VELOUTE FRUIX *7	ILE FLOTTANTE GATEAUX SECS *5*6*7*11	CARRE BIO *7	FROMAGE BLANC AUX FRUITS BIO *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
CLEMENTINES BIO		POIRE BIO	BANANE	DONUTS D'HALLOWEEN *5*6*7*11