

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondot

Psychologue clinicienne - Diététicienne

Mondot

Menus au Restaurant Scolaire S 47 du 17 au 21 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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 47			ALSH	
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	CELERI REMOULADE BIO *3*10*11 	CREPE AU FROMAGE *6*7*11	SALADE DE POIREAUX MIMOSA *10*11 	VELOUTE DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO 	SALADE VERTE/MAÏS/CANTAL AOP/SURIMI *4*7*9*10*11*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	SAUMON PANE ECHALOTES/CITRON *6*7*12 	OMELETTE AUX OEUFS BIO ET A LA CIBOULETTE *7*11 	NEMS AU POULET *NEMS AUX LEGUMES *6*13 	BOURGUIGNON LABEL ROUGE *POISSON *12 	PETIT SALE BIO *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	FRITES	FEUILLE DE CHENE BIO *10 	NOUILLES CHINOISES *4*6 	RIZ AUX CHAMPIGNONS *6 	LENTILLES CAROTTES
Aide UE à destination des écoles 	FROMAGE DE CHEVRE BIO *7 	SEMOULE AU LAIT *7	SAINT NECTAIRE BIO *7 	TOMME BLANCHE *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
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	COMPOTE POMME/COING	BANANE	CLEMENTINES BIO 	KIWI BIO 	GATEAU MAISON *6*7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions					

