

Menus validés par la Diététicienne : Chère Mandet Psychologue clinicienne - Diététicienne 	Menus au Restaurant Scolaire S 51 du 15 AU 19 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 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 Semaine 50	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
	POTAGE TOMATE *3*4*6*7*9*11*12 	SALADE DE RIZ *6*10 	REPAS DE L'ALSH DE NOËL Mini cornet/tartinade de saumon Mini Bagel *6*7*12*14 	<i>Repas de Noël</i> Jus de fruits Tartine beurrée de saumon fumé 	ASSORTIMENT D'ENTREES *10
	DOS DE COLIN *7*12 	OMELETTE AUX ŒUFS ET FROMAGE BIO *7*11  	Brioche de volaille forestière et butternut *Feuilleté aux crevettes et cabillaud à l'estragon *6*7*9*12 	<i>Sauté de chapon au foie gras</i> *Double filet de limande en croûte *6*7*12 	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *11 
	PATES *6 	LAITUE *10 	Salade mélangée *10	<i>Purée de patate douce et butternut</i> *7 	HARICOTS VERTS *7 
	RONDELE BIO *7 	YAOURT A BOIRE *7	Brie de Meaux AOP *7	<i>Piq&croq</i> *7 	ASSORTIMENT DE LAITAGES *7
	CLEMENTINES BIO  	BANANE	Buchette glacée *7*11	<i>Biscuit spéculoos et caramel au sel de Guérande</i> *6*7*11 	ASSORTIMENT DE DESSERTS