

<div>Menus validés par la Diététicienne :</div> <div><div><div>Claire Mandot</div><div>Psychologue clinicienne - Diététicienne</div><div></div></div></div>	<div>Menus au Restaurant Scolaire S 07</div> <div>du 09 au 13 Février 2026 ALSH</div> <div>Les menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements et de la lutte contre le gaspillage.</div> <div>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).</div> <div>L'origine des viandes est française.</div>				<div></div> <div>Restaurant Scolaire</div>
<div>Légendes</div>	<div>LUNDI</div> <div>ALSH</div>	<div>MARDI</div> <div>ALSH</div>	<div>MERCREDI</div> <div>ALSH</div>	<div>JEUDI</div> <div>ALSH</div>	<div>VENDREDI</div> <div>ALSH</div>
<div>Produit issu de l'Agriculture Biologique</div> <div></div>	<div>REPAS FINGER FOOD</div> <div>BATONNET DE CONCOMBRES</div> <div>*7</div> <div></div>	<div>CAROTTES RÂPEES</div> <div>*10</div> <div></div>	<div>VELOUTE DE LEGUMES</div> <div>*7</div> <div></div>	<div>REPAS A L'ENVERS</div> <div>BEIGNETS DE CREVETTE</div> <div>*1*4*6</div>	<div>BRUNCH DES ENFANTS</div> <div>JUS D'ORANGES</div>
<div>Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)</div> <div></div>	<div>PANINI JAMBON FROMAGE</div> <div>*PANINI AU FROMAGE</div> <div>*6*7</div> <div></div>	<div>MAGRET DE CANARD</div> <div>*POISSON</div> <div>*12</div> <div></div>	<div>DOS DE CABILLAUD</div> <div>*6*12</div> <div></div>	<div>BATAVIA BIO LARDONS/ŒUFS</div> <div>POCHES/MAÏS/SURIMI/</div> <div>MOZZARELLA BILLE</div> <div>*4*7*9*10*11*12</div> <div></div> <div></div>	<div>ŒUFS BROUILLES/POITRINE FUME</div> <div>GRILLEE</div> <div>PAIN/BEURRE</div> <div>*6*7*12</div> <div></div>
<div>Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)</div> <div></div>	<div>FRITES DE PATATE DOUCE</div>	<div>POMMES DE TERRE SARLADAISES</div> <div></div>	<div>RIZ</div> <div>*6</div> <div></div>		<div>BATAVIA BIO</div> <div>*7</div> <div></div> <div></div>
<div>Aide UE à destination des écoles</div> <div></div>	<div>YAOURT A BOIRE</div> <div>*7</div> <div></div>	<div>TOMME BLANCHE</div> <div>*7</div>	<div>BUCHETTE DE CHEVRE BIO</div> <div>*7</div> <div></div>	<div>CŒUR DE LIEGEOIS</div> <div>VANILLE/CARAMEL AU BEURRE</div> <div>SALE</div> <div>*7</div>	<div>CHAUSSEE AUX MOINES</div> <div>*7</div>
<div>CODES ALLERGENES</div> <div>1- Anhybride sulfureux</div> <div>2 - Arachides</div> <div>3- Céleri</div> <div>4- Crustacés</div> <div>5- Fruits à coques</div> <div>6- Gluten</div> <div>7- Lait</div> <div>8- Lupin</div> <div>9- Mollusques</div> <div>10-Moutarde</div> <div>11- Œufs</div> <div>12- Poisson</div> <div>13- Soja</div> <div>14- Sésame</div>	<div>GLACE SMARTIES</div> <div>*7</div> <div></div>	<div>POMMES BIO</div> <div></div>	<div>CLEMENTINES BIO</div> <div></div>	<div>BRIOCHE PERDUE</div> <div>*6*7*11</div>	<div>PANCAKES/MINIS VIENNOISERIES</div> <div>*6*7*11</div>
<div>Le pain servi aux repas contient du Gluten</div>					
<div>*Produits de substitutions</div>					<div>CREPES</div>

