

Menus validés par la  
Diététicienne :

Claire Mondot

Psychologue clinicienne - Diététicienne



## Menus au Restaurant Scolaire S 07 du 09 au 13 Février 2026 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.



Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
Produit issu de l'Agriculture Biologique	REPAS FINGER FOOD BATONNET DE CONCOMBRES  	CAROTTES RÂPEES  	VELOUTE DE LEGUMES  	REPAS A L'ENVERS BEIGNETS DE CREVETTE  	BRUNCH DES ENFANTS JUS D'ORANGES
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	PANINI JAMBON FROMAGE  	MAGRET DE CANARD  	DOS DE CABILLAUD  	BATAVIA BIO LARDONS/ŒUFS POCHES/MAÏS/SURIMI/ MOZZARELLA BILLE  	ŒUFS BROUILLES/POITRINE FUME GRILLEE PAIN/BEURRE  
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	FRITES DE PATATE DOUCE  	POMMES DE TERRE SARLADAISES  	RIZ  		BATAVIA BIO  
Aide UE à destination des écoles	YAOURT A BOIRE  	TOMME BLANCHE  	BUCHETTE DE CHEVRE BIO  	CŒUR DE LIEGEOIS VANILLE/CARAMEL AU BEURRE SALE  	CHAUSSEE AUX MOINES  
CODES ALLERGENES 1- Anhydride 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	GLACE SMARTIES  	POMMES BIO  	CLEMENTINES BIO  	BRIOCHE PERDUE  	PANCAKES/MINIS VIENNOISERIES  
Le pain servi aux repas contient du Gluten					CREPES
*Produits de substitutions					

