

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet

Psychologue clinicienne - Diététicienne



Menus au Restaurant Scolaire S 02 du 05 Janvier au 09 Janvier 2026

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 principalement française, le cas échéant elle sera mentionnée sur les menus.



Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 2			ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	POTAGE DE TOMATES AU VERMICELLE *3*4*6*7*9*11*12	CELERI REMOULADE *10*11	MACEDOINE DE LEGUMES *10	BETTERAVES AU CHEVRE *7*10	POMMES DE TERRE BIO EN SALADE *10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	ESCALOPE VIENNOISE *ŒUFS *6*11	DOS DE CABILLAUD *7*12	PAUPIETTE DE VEAU *ŒUFS *11	TAGLIATELLES A LA BOLOGNAISE VEGETARIENNE ET SON FROMAGE RÂPE *6	RÔTI DE PORC BIO A LA MOUTARDE *POISSON *12
Aide UE à destination des écoles	HARICOTS VERTS *7	RIZ AUX LEGUMES *6*7	POMMES SAUTEES	FEUILLE DE CHÊNE BIO *10	CAROTTES A LA PERSILLADE *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 Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions	MINI LEERDAMER *7	CANTAL BIO *7	CAMEMBERT BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	OSSAU IRATY AOP *7
	GALETTE DES ROIS *5*6*7*11	COMPOTE	CLEMENTINES	BAR A FRUITS BIO (pommes/ananas/clémentines)	MOUSSE AU CHOCOLAT ARTISANALE *7*11