

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne


Menus au Restaurant Scolaire S 13 du 23 au 27 MARS 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 13	ALSH				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	CONCOMBRES *10 	TABOULE *6 	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE *10 	RADIS SEL/BEURRE 	ŒUFS DURS *11 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	WINGS DE POULET *NUGGETS DE POISSON *6*12 	DOS DE CABILLAUD *12 	CROISSANT AU JAMBON *CROISSANT AU FROMAGE *7 	GIGOT D'AGNEAU BIO *ŒUFS *11 	TORTELLONIS AU GRUYERE AOP AU BLEU OU A LA TOMATE *6*7*11 
Aide UE à destination des écoles 	FRITES 	JULIENNE DE LEGUMES *7 	BATAVIA *6 	LENTILLES CAROTTES 	LAITUE BIO *10 
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 Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions	CANTAL BIO *7 	PYRENNES *7 	SAINT NECTAIRE *7 	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7 	YAOURT NATURE BIO *7 
	MANDARINE BIO 	CHAUSSON AUX POMMES *6*7*11 	POMME BIO 	FRUITS AU SIROP 	KIWI

BAR A SALADE BLEU BLANC ROUGE : billes de mozzarella bleues/1/2 œuf dur/tomates cerises