

<div>Menus validés par la Diététicienne :</div> <div><div>Claire Mandot</div><div>Psychologue clinicienne - Diététicienne</div><div></div></div>	<div>Menus au Restaurant Scolaire S 13</div> <div>du 23 au 27 MARS 2026</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 principalement française, le cas échéant elle sera mentionnée sur les menus.</div>				<div></div> <div>Restaurant Scolaire</div>
<div>Légendes</div> <div>Produit issu de l'Agriculture Biologique</div> <div>Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)</div> <div>Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)</div> <div>Aide UE à destination des écoles</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>Le pain servi aux repas contient du Gluten</div> <div>*Produits de substitutions</div>	<div>LUNDI</div> <div>Semaine 13</div> <div>CONCOMBRES</div> <div>*10</div> <div>WINGS DE POULET</div> <div>*NUGGETS DE POISSON</div> <div>*6*12</div> <div>FRITES</div> <div>CANTAL BIO</div> <div>*7</div> <div>MANDARINE BIO</div>	<div>MARDI</div> <div>TABOULE</div> <div>*6</div> <div>DOS DE CABILLAUD</div> <div>*12</div> <div>JULIENNE DE LEGUMES</div> <div>*7</div> <div>PYRENNES</div> <div>*7</div> <div>CHAUSSON AUX POMMES</div> <div>*6*7*11</div>	<div>MERCREDI</div> <div>ALSH</div> <div>CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE</div> <div>*10</div> <div>CROISSANT AU JAMBON</div> <div>*CROISSANT AU FROMAGE</div> <div>*7</div> <div>BATAVIA</div> <div>*6</div> <div>SAINT NECTAIRE</div> <div>*7</div> <div>POMME BIO</div>	<div>JEUDI</div> <div>RADIS SEL/BEURRE</div> <div>GIGOT D'AGNEAU BIO</div> <div>*ŒUFS</div> <div>*11</div> <div>LENTILLES CAROTTES</div> <div>PETITS SUISSES NATURES SUCRES</div> <div>*7</div> <div>FRUITS AU SIROP</div>	<div>VENDREDI</div> <div>ŒUFS DURS</div> <div>*11</div> <div>TORTELLONIS AU GRUYERE AOP AU BLEU OU A LA TOMATE</div> <div>*6*7*11</div> <div>LAITUE BIO</div> <div>*10</div> <div>YAOURT NATURE BIO</div> <div>*7</div> <div>KIWI</div>
<div>BAR A SALADE BLEU BLANC ROUGE : billes de mozzarella bleues/1/2 œuf dur/tomates cerises</div>					