

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne


Menus au Restaurant Scolaire S 09 du 23 au 27 février 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

Produit issu de l'Agriculture Biologique



Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)



Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)



Aide UE à destination des écoles



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

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine 7					
	MAQUEREAUX MOUTARDE/TOMATES *12	REPAS CANADIEN SOUPE DE POIS *6*7	SALADE DE CHOUX ROUGES AUX POMMES BIO *7	RADIS BEURRE *7	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO *10
	CORDON BLEU DE DINDE *CORDON BLEU VEGETAL *6*7	ROTI DE PORC BIO AU SIROP D'ERABLE *POISSON *12	PIZZA AUX 3 FROMAGES *6*7	SAUTE DE BOEUF LABEL ROUGE *ŒUFS *11	DOS DE CABILLAUD *12
	PATES AU PESTO MAISON *6	PUREE CAROTTES/BUTTERNUT *7	BATAVIA *10	FRITES	POÊLEE HIVERNALE *7
	CROQ'LAIT BIO *7	BLEU *7	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7	CARRE BIO *7	CANTAL BIO *7
	MANDARINE BIO	PANCAKES *6*7*11	POIRE BIO	COMPOTE	BEIGNET *6*7*11