

Menus validés par la  
Diététicienne :

Claire Mondet

Psychologue clinicienne - Diététicienne

## Menus au Restaurant Scolaire S 12 du 16 au 20 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 12			ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	POTAGE DE TOMATES <small>*3*4*6*7*9*11*12</small>	MACEDOINE DE LEGUMES <small>*10</small>	BETTERAVES AUX POMMES <small>*10</small>	FEUILLETE AU FROMAGE <small>*6*7*11</small>	CELERI RAVE BIO <small>*10*11</small>
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	OMELETTE AUX ŒUFS BIO <small>*7*11</small>	HAUT DE CUISSÉ DE POULET <small>*POISSON *12</small>	RÔTI DE BŒUF LABEL ROUGE SAUCE FROMAGERE <small>*POISSON *7*12</small>	SAUTE DE CANARD A L'ORANGE <small>*ŒUFS *11</small>	DOS DE COLIN <small>*12</small>
Aide UE à destination des écoles	POMMES DE TERRE RISSOLEES	RIZ <small>*6</small>	PATES AUX CHOUX FLEURS <small>*6*7</small>	POÊLEE WOK <small>*13</small>	SEMOULE <small>*6</small>
CODES ALLERGENES 1- Anhydride sulfureux 2 - Arachides 3- Celéri 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	TOMME BLANCHE <small>*7</small>	ROUY <small>*7</small>	FROMAGE BLANC A LA VANILLE BIO <small>*7</small>	CAMEMBERT BIO <small>*7</small>	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS <small>*7</small>
	POIRE BIO	KIWI BIO	ORANGE	GATEAU MAISON <small>*6*7*11</small>	POMMES BIO