

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet

Psychologue clinicienne - Diététicienne



Menus au Restaurant Scolaire S 11 du 09 au 13 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
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					
Semaine 11	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	BETTERAVES *10  	VELOUTE DE POTIRON AUX CHATAIGNES *7  	CAROTTES BIO A L'ORANGE *10   	DUO DE SAUCISSON *SURIMI *6*9*10*11*12  	ŒUFS DURS *11  
	FISH'N CHIPS *6*7*12   	PIZZA FACON FLAMMEKUECHE *PIZZA AU FROMAGE *6*7  	SOT L'Y LAISSE AUX CHAMPIGNONS *ŒUFS **11  	ROTI DE VEAU BIO *POISSON *12   	LASAGNES VEGETARIENNES *6*7*11   
	FRITES	BATAVIA BIO *10    	RIZ *6  	HARICOTS BEURRES *7  	FEUILLE DE CHENE BIO *10   
	SAINT NECTAIRE BIO *7   	VELOUTE FRUIX *7  	FOURME D'AMBERT AOP *7  	EMMENTAL *7  	FLAN NAPPE CARAMEL BIO *7   
	POMMES BIO  	KIWI	COMPOTE MAISON	GRILLE AUX POMMES *6*7*11	MANDARINE BIO   
	Pizza façon flammekueche : pâte à pizza, crème fraîche, fromage blanc, lardons, oignons				