

Menus validés par la  
Diététicienne :

Claire Mondat

Psychologue clinicienne - Diététicienne



## Menus au Restaurant Scolaire S 03 du 12 Janvier au 16 Janvier 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 3					
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	VELOUTE DE BUTTERNUT *7 	MENU AMERIQUE DU NORD COLESLAW BIO *10*11 	SALADE DE PANAIS BIO *10 	SAUCISSON A L'AIL *SURIMI *6*9*10*11*12 	BAR A SALADE *6 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	TORTELLONIS AU GRUYERE AOP A LA SAUCE FROMAGERE *6*7*11 	NUGGETS DE POULET *NUGGETS DE POISSON *6*7*11*12 	PETIT SALE BIO *OEUVFS *12 	FILET DE MERLU *10*12 	SAUTE DE BCEUF *OEUVFS *11 
Aide UE à destination des écoles 	FEUILLE DE CHÈNE BIO *10 	POTATOES 	LENTILLES CAROTTES 	RIZ AUX CHAMPIGNONS *6*7 	CHOUX FLEURS *7 
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	YAOURT AUX FRUITS BIO *7 	FROMAGE BLANC A LA VANILLE BIO *7 	TOMME BLANCHE *7 	FLAN NAPPE AU CARAMEL BIO *7 	VACHE QUI RIT *7 
	POMME BIO 	BROWNIE AUX NOIX DE PECAN *5*6*7*11 	KIWI 	CLEMENTINES BIO 	BANANE
	Bar à salade : pâtes, maïs, lardons, thon				

|