

Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mondot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Mondot*

## Menus au Restaurant Scolaire S 06 du 02 Février au 06 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 6			ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	<b>CHANDELEUR</b> CAROTTES RAPEES BIO <b>*10</b>	SALADE DE RIZ AU THON/MAÏS/TARTARE DE TOMATES <b>*10</b>	PÂTE EN CROÛTE *SURIMI <b>*6*9*10*11*12</b>	VELOUTE DE POTIRON ET CHATAIGNES <b>*7</b>	BETTERAVES AU COMTE <b>*7*10</b>
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	CRÊPE JAMBON FROMAGE *CREPE AU FROMAGE <b>*6*7*11</b>	BLANQUETTE DE VEAU *ŒUFS <b>*11</b>	DOS DE FLETON <b>*12</b>	OMELETTE AUX ŒUFS ET FROMAGE BIO <b>*7*11</b>	PATES AUX LARDONS/CHAMPIGNONS/CREME *PATES AU POISSON <b>*6*7*12</b>
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					
	<b>CREPES</b> <b>*6*7*11</b>	BANANE BIO	CLEMENTINES	GATEAU MAISON <b>*6*7*11</b>	KIWI BIO