

<div>Menus validés par la Diététicienne : <div>Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne </div></div>					
<div>Menus au Restaurant Scolaire S 10 du 02 au 06 mars 2026</div> <div>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.</div>					
<div>Légendes</div> <div>Produit issu de l'Agriculture Biologique</div> <div>Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)</div> <div>Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)</div> <div>Aide UE à destination des écoles</div> <div>CODES ALLERGENES 1- Anhybride 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</div> <div>Le pain servi aux repas contient du Gluten</div> <div>*Produits de substitutions</div>	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 10		ALSH		
	RILLETES DE POULET *SURIMI *6*9*10*11*12	CAROTTES RAPEES BIO *10	ŒUFS COCOTTE BIO *7*11	CHOUX BLANC BIO *10	POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12
	HAUT DE CUISSE DE POULET SAUCE CHASSEUR *ŒUFS *11	TARTIFLETTE VEGETARIENNE *7	SAUTE D'AGNEAU BIO *POISSON *11	PAVE DE SAUMON *12	SAUCISSES DE TOULOUSE LABEL ROUGE *ŒUFS *11
	BROCOLIS *7	FEUILLE DE CHENE BIO *10	CAROTTES *7	PATES *6	PUREE POMMES DE TERRE ET CELERI RAVE *7
	BUCHETTE DE CHEVRE BIO *7	FROMAGE BLANC BIO *7	COMTE BIO *7	CŒUR DE LIEGEOIS CHOCOLAT CARMEL *7	ASSORTIMENT DE LAITAGES *7
	BANANE BIO	POMMES BIO	GATEAU MAISON *6*7*11	POIRES	KIWI BIO