

Menus validés par la  
Diététicienne :

Claire Mondot  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  


## Menus au Restaurant Scolaire S 08 du 16 au 20 Février 2026 ALSH

*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 française.*



### 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
	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH	ALSH
REPAS DU MONDE BIZARRE DE LA BISCHE BANANE BIO	MARDI GRAS CHOUX CHINOIS BIO *10	RADIS BEURRE *7	REPAS INDIANA KIDS SALADE DU TEMPLE DES LEGUMES (SALADE/TOMATES/POIVRONS/OIGNONS/FETA) *7*10	FEUILLETE AU FROMAGE *6*7*11	
P'TIT LOUIS *7	CHEESEBURGER *BURGER VEGETARIEN *6*7	ROTI DE VEAU *ŒUFS *11	LINGUINIS DE L'ARCHE PERDUE (CREVETTES/CREME D'AIL) *6*7*9	POITRINE DE PORC BIO *ŒUFS *11	
JULLIENNE DE LEGUMES *7	FRITES/BATAVIA BIO	PETITS POIS CAROTTES		PRINTANIERE DE LEGUMES *7	
SAUMON COCO/CORIANDRE/CITRON *12	FROMAGE BLANC BIO *7	CANTAL *7	MUFFIN FAUSSE AUX SERPENTS *6*7*11	YAOURT VELOUTE AUX FRUITS *7	
ROSETTE *ŒUFS DURS *11	TRIO DE MINI BEIGNETS *5*6*7*11	POMME CUITE		CLEMENTINES BIO	CREPES