

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne

Menus au Restaurant Scolaire S 04 du 19 Janvier au 23 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 4	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Produit issu de l'Agriculture Biologique	BEIGNET DE CALAMARS *6*9	POTAGE DE TOMATES *3*4*6*7*9*11*12	MACEDOINE DE LEGUMES *10*11	BETTERAVES *10	SALADE DE PATES MAÏS/SURIMI/TARTARE DE TOMATES *6*9*10*11*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	ROTI DE PORC BIO *POISSON *12	SAUTE D'AGNEAU *ŒUFS *11	COLIN A LA BORDELAISE *6*12	PIZZA AU FROMAGE *6*7	HAUT DE CUISE DE POULET *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	HARICOTS BEURRE *7	SEMOUNLE *6	RIZ *6	BATAVIA BIO *10	BROCOLIS *7
Aide UE à destination des écoles	YAOURT NATURE SUCRE BIO *7	ILE FLOTTANTE *7*11	BÛCHE DU PILAT *7	VELOUTE FUIX *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
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 Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions	BANANE BIO	POP CORN MAISON *7	POMME BIO	CLEMENTINES BIO	GATEAU MAISON *6*7*11