

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondot
Psychologue clinicienne - Diététicienne


Menus au Restaurant Scolaire S 05 du 26 au 30 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

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 5			ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	VELOUTE DE LEGUMES *7	BLANC DE POULET *ŒUFS DURS *11	RADIS BEURRE *7	POTAGE DE TOMATES ET SES CROÛTONS *3*4*6*7*9*11*12	MAQUEREAUX MOUTARDE/TOMATES *10*12
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	TORTELLONIS MOZZARELLA/TOMATES SAUCE FROMAGERE *6*7*11	PAVE DE SAUMON *12	CHEESEBURGER *BURGER VEGETARIEN *6*7	RÔTI DE PORC BIO *ŒUFS *11	SAUTE DE CANARD YAKITORI *POISSON *6*12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	FEUILLE DE CHÈNE BIO *10	RIZ *6	FRITES	PRINTANIÈRE DE LEGUMES *7	HARICOTS VERTS *7
Aide UE à destination des écoles	YAOURT A LA FRAMBOISE BIO *7	EMMENTAL *7	FROMAGE BLANC *7	TOME BIO *7	SAINT NECTAIRE BIO *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	KIWI BIO	ANANAS FRAIS	FRUITS AU SIROP	BANANE BIO	BRIOCHE PERDUE *6*7*11
*Produits de substitutions					