

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 14 du 30 mars au 03 avril 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 française.				Restaurant Scolaire
Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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- 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	SEMAINE 14		ALSH		
	BETTERAVES MIMOSA *10*11	SALADE DE CHOUX BLANCS/ CAROTTES ET POMMES BIO AU CURRY *10	TABOULE ORIENTAL TOMATES/POIVRONS/OIGNONS/ RAISINS SECS/CITRON/MENTHE *6	BAR A SALADE (LARDONS/SURIMI/SALADE/ TARTARE DE CONCOMBRES) *4*7*9*10*12	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO *10
	BRUCHETTA AU FROMAGE *6*7	ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE A L'ECHALOTE *POISSON *12	POITRINE DE PORC BIO *ŒUFS *11	TOMATO FISH *6*7*12	SAUTE DE POULET BIO AUX CHAMPIGNONS *ŒUFS *6*7*11
	FEUILLE DE CHENE BIO *10	POMMES DAUPHINES	CAROTTES *7	RIZ PILAF *6	HARICOTS VERTS *7
	YAOURT NATURE BIO *7	CAMEMBERT BIO *7	TOMME BLANCHE *7	CREME AUX ŒUFS A LA VANILLE *7	SAINT BRICET *7
	FRUITS AU SIROP	POIRES	POISSON D'AVRIL *6*7*11	KIWI BIO	MOELLEUX CHOCOLAT BLANC FRAMBOISES MAISON *6*7*11