

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 22 Du 25 au 29 mai 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 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	LUNDI Semaine 19	MARDI BAR A SALADE (CONCOMBRES BIO/TARTARE DE TOMATES/ SALADE/MAÏS) *10 BOX DE PÂTES ET SES SAUCES TOMATES OU GORGONZOLA *6*7 FROMAGE BLANC BIO *7 KIWI BIO	MERCREDI ALSH MENU ITALIEN INVOLTINI AU CHEVRE *TOMATES CERISES *7 OSSO BUCCO *ŒUFS *6*7*11 POÊLEE FACON CAPONATA *1 TALEGGIO AOP *7 NUII AUX NOISETTES D'ITALIE *5*7	JEUDI SALADE DE RIZ *6*10 DOS DE CABILLAUD *12 BROCOLIS *7 CAMEMBERT BIO *7 ECLAIR VANILLE/CHOCOLAT *6*7*11	VENDREDI MAQUEREAUX *12 SAUTE DE BŒUF BIO SAUCE BARBECUE *ŒUFS *12 POMMES DAUPHINE *6 ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7 FRAISES BIO *7