

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 15 du 06 au 10 avril 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.				Restaurant Scolaire													
Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI													
Semaine 16 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	FERIE REPAS DE PÂQUES TOMATES CERISES	FERIE GIGOT D'AGNEAU BIO SAUCE FROMAGERE *POISSON *7*12	FERIE POMMES DE TERRE GRENAILLES AU ROMARIN	FERIE FROMAGE BLANC BIO *7	FERIE DESSERT DE PÂQUES *5*6*7*11	FERIE RILLETES D'OIE *CRUDITES	FERIE POITRINE DE PORC *ŒUFS *11	FERIE CHOUX FLEURS *7	FERIE CANTAL *7	FERIE BANANES BIO	FERIE MENU LA TÊTE DANS LES AIRS FUSEE SAUCISSE *FUSEE SAUCISSE VEGETALE *6*7*11	FERIE NUGGETS DE POULET *NUGGETS DE POISSON *7*12	FERIE BISCUIT AERIEN *6*11	FERIE BETTERAVES *10	FERIE COLIN PESTO ROSSO *6*7*12	FERIE RIZ AUX CHAMPIGNONS *7	FERIE YAOURT AROMATISE BIO *7	FERIE KIWI BIO