

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 19 du 04 au 08 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 20 CAROTTES RÂPÉES A L'ORANGE BIO *10 TORTELLONIS AU GRUYERE AOP SAUCE AUX CEPES *6*7*11 BATAVIA BIO *10 YAOURT NATURE BIO *7 POMME BIO	MARDI BEIGNET DE CALAMAR A LA ROMAINE *6*9 ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *11 PRINTANIERE DE LEGUMES DE NOS REGIONS *7 CAMEMBERT BIO *7 GLACE *5*7	MERCREDI ALSH SALADE DE CONCOMBRES ET RADIS A LA CREME DE MENTHE *7 COLIN AU PESTO ROSSO *6*7*12 RIZ *6 PIAVE AOP *7 TIRAMISU AUX FRUITS MAISON *6*7*12	JEUDI TARTINE VIENNOISE TOMATE FROMAGE *6*7 SAUTE DE DINDE CHORIZO/OLIVES *ŒUFS *11 HARICOTS VERTS *7 CREME BRULEE ET SON SACHET DE CAMEL *7 BANANE BIO	VENDREDI FERIE FERIE FERIE FERIE FERIE