

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondet Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S25 du 15 au 19 juin 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
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
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	Semaine 25		ALSH			
	GASPACHO BIO	BATONNETS DE CONCOMBRES ET DE CAROTTES BIO	ROULE AU FROMAGE *6*7*11	PASTEQUE BIO	BETTERAVES RAPEES *10	
	CHIPOLATAS ET MERGEZ BIO *POISSON *12	HAUT DE CUISSE DE POULET AU PAPRIKA *ŒUFS *11	PAVE DE SAUMON *6*12	ROTI DE VEAU *ŒUFS *11	QUICHE AU FROMAGE *6*7*11	
	Frites	PATES *6	BROCOLIS *7	PETITS POIS CAROTTES	FEUILLE DE CHENE BIO *10	
	FROMAGE BLANC BIO *7	EMMENTAL *7	YAOURT AROMATISE BIO *7	CHAUSSÉE AUX MOINES *7	ASSORTIMENT DE LAITAGES *7	
	ABRICOTS BIO	NECTARINE	BANANE BIO	GLACE *5*7	ASSORTIMENT DE FRUITS	