

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mandot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 17 du 20 au 24 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 15		ALSH		
	TOMATES CERISES *10	CROQUILLETES *CRISPY FROMAGE *6*7*11	RADIS/BEURRE *7	CAROTTES RAPEES BIO *10	CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC *7
	OMELETTE AUX OEUFS BIO A LA CIBOULETTE *7*11	FILET DE RAIE *12	SAUTE D'AGNEAU A LA CREME D'AIL ŒUFS *7*11	PIZZA KEBAB A LA SAUCE BLANCHE *PIZZA AU FROMAGE *6*7	ROTI DE PORC BIO *POISSON *12
	CRUNCHY PETALS	RATATOUILLE	SEMOULE *10	BATAVIA BIO *10	PETITS POIS CAROTTES
	EMMENTAL *7	DANETTE A LA NOISETTE *7	TOME BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	CAMEMBERT BIO *7
	POMME BIO	BANANE BIO	ABRICOTS AU SIROP	POIRES	PASTEIS DE NATA *6*7*11