

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne		Menus au Restaurant Scolaire S 16 du 13 au 17 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		CONCOMBRES *10	SAUCISSON A L'AIL/SAUCISSON SEC *SURIMI *4*11*12	FEUILLETE AU FROMAGE *6*7*11	REPAS JAPONAIS SALADE DE CHOUX JAPONAISE *6*13*14	ŒUFS POCHES *11	
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)		ESCALOPE DE POULET MONTAGNARDE *POISSON *6*7*12	PAVE DE SAUMON *12	ROTI DE VEAU BIO *ŒUFS *11	GYOZA AU POULET *GYOZA AUX LEGUMES *6*13*14	PIZZA AUX FROMAGES *6*7	
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		PATES *6	CAROTTES A LA CREME *7	HARICOTS BEURRES *7	RIZ CANTONNAIS *6*7*11	FEUILLE DE CHENE *10	
		YAOURT NATURE BIO *7	CHEVRE BIO *7	PETITS SUISSES *7	CHEESECAKE JAPONAIS (CHOCOLAT/FRUITS ROUGES) *6*7	CREME DESSERT *7	
		KIWI BIO	LINGOT CACAO *6*7*11	BANANE BIO		ASSORTIMENT DE FRUITS	

