

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 21 du 18 au 22 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 21	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
	TRIO DE TOMATES CERISES BIO *10	BETTERAVES RÂPEES *10	CONCOMBRES BIO *10	POMMES DE TERRE EN SALADE BIO *10	PATE DE CAMPAGNE *SURIMI *4*11*12
	PILONS DE POULET *POISSON *7*12	QUICHE AU FROMAGE *6*7*11	FILET DE VEAU *POISSON *12	RÔTI DE PORC BIO *ŒUFS *11	COLIN D'ALASKA PANE AUX CEREALES *6*12
	FRITES	LAITUE BIO *10	PATES TRICOLORES *6	JULIENNE DE LEGUMES *7	RIZ AUX CAROTTES *6*7
	PYRENEES *7	YAOURT NATURE BIO *7	VELOUTE FRUUX *7	ASSORTIMENT DE RONDELE *7	CANTAL BIO *7
	PASTEQUE BIO	GLACE *7	ABRICOTS AU SIROP	MUFFIN CHOCOLAT AU CŒUR DE CAMEL *6*7*11	FRAISES BIO