

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 20 du 11 au 15 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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 22		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	SALADE VERTE AUX TOMATES CERISES ET A LA MOZZARELLA *7*10	SALADE DE PATES *10*12	BATONNET DE CAROTTES BIO *7	FERIE	PONT
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	ROTI DE BŒUF SAUCE FROMAGERE BIO *POISSON *12	JAMBON MARINE *ŒUFS *11	CROQUE SAUMON BOURSIN *6*7*12	FERIE	PONT
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	FRITES CRISPY	PUREE DE BROCOLIS *7	LAITUE ICEBERG *10	FERIE	PONT
	YAOURT A LA FRAMBOISE BIO *7	COMTE BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	FERIE	PONT
Le pain servi aux repas contient du Gluten	POMMES BIO	COOKIE CHOCOLAT BLANC/CRANDBERRIES *6*7*11	COMPOTE POMME ANANAS	FERIE	PONT
*Produits de substitutions					