

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondet Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 23 du 1er au 05 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
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 23	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
	PASTÈQUE BIO	CAROTTES RAPEES BIO *10*13*14	TOMATES FRAICHES *10	CONCOMBRES BIO *10	BAR A SALADE (SURIMI/TOMATES CERISES/RIZ/MAÏS) *6*12
	GIGOT D'AGNEAU *ŒUFS *11	FISH'N CHIPS *6*12	JOUE DE PORC *ŒUFS *6*11	PIZZA AUX 4 FROMAGES *6*7	SAUTE DE CANARD MIEL/BALSAMIQUE *POISSON *12
	RIZ *6	FRITES	PÂTES *6	BATAVIA BIO *10	POELEE DU PRIMEUR *7
	FLAN AU CHOCOLAT COMMERCE EQUITABLE *7	OSSAU IRATY AOP *7	CHEVRE BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	MINI LEERDAMER *7
	PECHE	COMPOTE EN GOURDE POMME/FRAISE	ABRICOTS	POMMES BIO	GATEAU BASQUE *5*6*7*11