

Menus validés par la Diététicienne : <i>Claire Mondot</i> Psychologue clinicienne - Diététicienne <i>Mondot</i>		Menus au Restaurant Scolaire S 24 du 08 au 12 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.				
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 24		ALSH		
		SALADE DE MELON BIO A LA MOZZARELLA ET AU JAMBON CRU *MELON/MOZZARELLA *7 	BETTERAVES AUX POMMES BIO *10*11 	MENU BELGE CONCOMBRES A LA CREME *7 	SALADE DE POMMES DE TERRE ROUGES BIO *10 	FEUILLETE HOT DOG DE VOLAILLE *FEUILLETE AU FROMAGE 6*7*11
		ESCALOPE DE POULET AU CURRY *ŒUFS *12 	CROUSTI FROMAGE *6*7*11 	FRICADELLE DE BŒUF A L'OIGNON *POISSON *12 	POITRINE DE PORC BIO *ŒUFS *12 	FILET DE MERLU *12 
		RIZ *6 	PETITS POIS CAROTTES 	DIPPING FRIES	HARICOTS VERTS *7 	CAROTTES VICHY *7 
		LE PETIT FONDU BIO *7 	PETITS SUISSES NATURES SUCRES *7 	CHEVRE *7	ILE FLOTTANTE *7*11 	CARRE BIO *7 
		ANANAS AU SIROP 	BANANE BIO 	GAUFRE DE BRUXELLES *6*7*11*13	POP CORN MAISON *7*11 	SOUPE FRAISES BIO GÂTEAUX SECS *6*7*11 