

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet

Psychologue clinicienne - Diététicienne

Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S 38 du 14 au 18 septembre 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
	Semaine 38		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	SALADE DE TOMATES BIO *10	TABOULE *6	CAROTTES RAPEES *7*12	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO *10	PASTEQUE BIO A LA FETA *7
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	ROTI DE BŒUF LABEL ROUGE FAÇON THAÏ *POISSON *12	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	CROQUILLETES *NUGGETS DE POISSON *6*7*11	OMELETTE AUX ŒUFS ET AU FROMAGE BIO *7*11	FILET DE RAIE *12
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	PATES *6	BROCOLIS *7	FRITES	FEUILLE DE CHENE BIO *10	RIZ AUX CHAMPIGNONS *6
Le pain servi aux repas contient du Gluten	BRIE *7	TOME BIO *7	COMTE *7	YAOURT NATURE BIO *7	FROMAGE BLANC A LA VANILLE BIO *7
*Produits de substitutions					
	COMPOTE	BANANE BIO	PRUNES BIO	BEIGNET AU CHOCOLAT *6*7*11	POIRE BIO