

Menus validés par la
Diététicienne :

Menus au Restaurant Scolaire S 36 du 31 août au 4 septembre 2026



Claire Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

*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 36				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	TOMATES CERISES BIO	RENTREE DES CLASSES CONCOMBRES BIO *10	SALADE DE POMMES DE TERRE/THON/TOMATES/MOZZARELLA *7*10	CAROTTES RAPEES BIO *10	PASTEQUE BIO
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	DOS DE COLIN *7*12	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	ROTI DE VEAU AIL/MIEL/MOUTARDE *POISSON *12	PIZZA AU FROMAGE *6*7	POITRINE DE PORC BIO BARBECUE *ŒUFS *11
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	PATES *6	FRITES	CHOUX FLEURS *7	BATAVIA BIO *10	PUREE DE PATATES DOUCES *7
Aide UE à destination des écoles	TOMME BLANCHE *7	CAMEMBERT BIO *7	CREME BRÛLÉE *7	YAOURT NATURE BIO *7	EMMENTAL *7
CODES ALLERGENES 1- Anhyride 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	PECHE BIO	GLACE *5*6*7	GATEAUX SECS *6*7*11	PRUNES	SALADE DE FRAISES ET DE FRAMBOISES
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					