






















Menus validés par la  
Diététicienne :



## Menus au Restaurant Scolaire 34 du 17 au 21 août 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 ALSH	MARDI ALSH	MERCREDI ALSH	JEUDI ALSH	VENDREDI ALSH
	Semaine 34				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	REPAS BUFFET MELON BIO 	TABOULE *6 	CREPE AU JAMBON *CREPE AU FROMAGE 6*7*11	BETTERAVES RAPEES *10 	MENU DES AVENTURIERS PIRATES PASTEQUE BIO 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	ROSBEEF *ŒUFS DURS *11 	OMELETTE AUX ŒUFS BIO AU FROMAGE *7*11 	FILET DE RAIE *6*7*12 	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11 	ROUGAIL SAUCISSES *POISSON *12 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	SALADE DE PATES AU PESTO *6*10 	LAITUE ICEBERG *10	PUREE DE CAROTTES *7 	Frites	RIZ *10 
Aide UE à destination des écoles 	KIRI *7	PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO 	EMMENTAL *7	YAOURT AUX FRUITS BIO  	PIK&CROQ *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	GLACE *5*6*7	COMPOTE	BANANE BIO 	PÊCHE BIO 	TRIO DE BEIGNETS *5*6*7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions					

