


















Menus validés par la
Diététicienne :

Clair Mandot
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mandot

Menus au Restaurant Scolaire 32 du 03 au 07 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
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	Semaine 32				
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	CONCOMBRES *7 	MELON	SALADE PIEMONTAISE *SALADE DE POMMES DE TERRE *10*11 	CAROTTES RÂPEES *10 	MENU TERRE/MER PÂTE DE CAMPAGNE/SURIMI *4*7*11*12 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	BRUSCHETTA JAMBON/FROMAGE *BRUSCHETTA AU FROMAGE *6*7 	POKE FUSILI/MOZZARELLA/TOMATES CERISES/MAÏS/ŒUF POCHE/PESTO *6*7*11 	FRICADELLE DE BOEUF *POISSON *12 	HAUT DE CUISSE DE POULET MARINE *ŒUFS *11 	CABILLAUD AU CHORIZO/TOMATES/THYM *12 
Aide UE à destination des écoles 	FEUILLE DE CHENE *10		JULIENNE DE LEGUMES *7 	RIZ *6 	PRINTANIERE DE LEGUMES DE NOS REGIONS *7 
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	YAOURT A BOIRE *7	YAOURT NATURE *7	CANTAL *7	SAINT PAULIN *7	CHEVRE *7
Le pain servi aux repas contient du Gluten	CERISES	PRUNES	CHURROS CACAO *6*7*11	PECHE	GLACE A L'EAU
*Produits de substitutions					