

















Menus validés par la  
Diététicienne :



## Menus au Restaurant Scolaire 30 du 20 au 24 juillet 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 30				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	MAQUEREAUX *12	CONCOMBRES *10	TABOULE *6	MELON	REPAS SOUVENIRS MACEDOINE DE LEGUMES
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 					
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	ROTI DE VEAU *ŒUFS *11	FISH'N CHIPS SAUCE TARTARE *1*7*10*11*12	PILON DE POULET *ŒUFS *11	TOMATES FARCIES AU CHEVRE *7	GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON *GRATIN DE PÂTES AU POISSON *6*7*12
Aide UE à destination des écoles 					
<b>CODES ALLERGENES</b> 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	CHOUX FLEURS *7	FRITES	HARICOTS VERTS *7	RIZ *6	BATAVIA *10
					
	CAMEMBERT *7	TOMME BLANCHE *7	YAOURT NATURE *7	YAOURT A BOIRE *7	MOUSSE AU CHOCOLAT *7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten	MINIS BEIGNETS AU CHOCOLAT *5*6*7*11	PECHE	BANANE	ABRICOTS	MADELEINES *6*7*11
*Produits de substitutions					

