






















Menus validés par la  
Diététicienne :

*Claire Mondot*  
Psychologue clinicienne - Diététicienne  
*Hadet*

## Menus au Restaurant Scolaire 29 du 13 au 17 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 29				
Produit issu de l'Agriculture Biologique 	SALADE DE TOMATES BIO A LA MOZZARELLA *10 	FERIE	MELON 	REPAS BUFFET PASTÈQUE BIO 	MENU DU VILLAGE IMAGINAIRE MINI CORNET *6*7*10*12 
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	DOS DE COLIN *7*12 	FERIE	ESCALOPE DE POULET *POISSON *12 	ROSBEEF BIO *ŒUFS DURS *11 	TARTARE DE CANARD *POISSON *12 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	PURÉE DE COURGETTES *7 	FERIE	RIZ AU CURRY *6 	SALADE DE PÂTES AU PESTO *6*10 	GAUFRE
Aide UE à destination des écoles 	FROMAGE BLANC BIO *7 	FERIE	VELOUTE FRUITS *7 	CARRE BIO *7 	ÉTOILE LAITIÈRE *7
CODES ALLERGENES 1- Anhybride sulfureux 2 - Arachides 3- Céléri 4- Crustacés 5- Fruits à coques 6- Gluten 7- Lait 8- Lupin 9- Mollusques 10-Moutarde 11- Œufs 12- Poisson 13- Soja 14- Sésame	BANANE BIO 	FERIE	CERISES	NECTARINE BIO 	ŒUFS A LA COQUE ET SES MOUILLETES *6*7*11 
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

