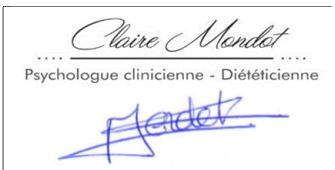


Menus validés par la
Diététicienne :



Menus au Restaurant Scolaire S 27 du 29 juin au 3 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	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 27				
Produit issu de l'Agriculture Biologique	CRÊPE AU FROMAGE *6*7*11	MELON BIO	SALADE VERTE/TOMATES/MAÏS/ CROÛTONS *6*10	RAÏTA DE CONCOMBRES BIO *7	REPAS VOTE PAR LES ENFANTS LORS DE LA SEMAINE CITOYENNE SALADE DE PÂTES *6*10
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	HAUT DE CUISSE DE POULET *POISSON *12	GRATIN DE POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEUR A LA BECHAMEL *6*7	POITRINE DE PORC BIO *ŒUFS *11	FILET DE RAIE *6*7*12	BURGER *BURGER VEGETARIEN *6*7*12
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts)	POELEE DE LEGUMES GRILLES BIO	LAITUE BIO *10	HARICOTS VERTS *7	RIZ PILAF AUX CHAMPIGNONS *6	FRITES
Aide UE à destination des écoles	YAOURT AUX FRUITS BIO *7	TOMME BLANCHE *7	CARRE BIO *7	BLEU DES BASQUES *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *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	BANANE BIO	PECHES	LINGOT CACAO *6*7*11	ABRICOTS BIO	GLACE A L'EAU *5*7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten					
*Produits de substitutions					

*Raïta de concombres : concombres, tomates, yaourt à la grecque, curcuma, menthe