

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet

































Psychologue clinicienne - Diététicienne

Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S 26 du 22 au 26 juin 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	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 26		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique 					
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) 	PASTEQUE	FEUILLETE AU FROMAGE *6*7*11	COURGETTES RAPEES BIO AU FROMAGE BLANC *7*10  	MENU ORANGE MELON BIO  	TOMATES CERISES BIO 
Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 	OMELETTE AUX ŒUFS BIO AU FROMAGE *7*11 	MAGRET DE CANARD *POISSON *12 	BROCHETTE DE POULET YAKITORI *ŒUFS *6*11*13 	PAVE DE SAUMON *12 	GIGOT D'AGNEAU SAUCE FROMAGERE *ŒUFS *7*11 
Aide UE à destination des écoles 					
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 	ORIGINAL CRISSCUTS	POÊLÉE DE LEGUMES *7 	RIZ AU VINAIGRE *6 	PUREE DE PATATE DOUCE A LA CREME *7 	PATES AUX PETITS LEGUMES *6*7 
	YAOURT NATURE BIO *7  	CROTTIN DE CHEVRE *7	SAINT NECTAIRE BIO *7 	MIMOLETTE *7 	PETITS SUISSES AUX FRUITS BIO 
Le pain servi aux repas contient du Gluten	NECTARINE BIO  	GLACE *5*7	COMPOTE	TIRAMISU MANGUE PASSION *6*7*11 	FRAISES BIO  
*Produits de substitutions					