

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mandot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 40 du 28 septembre au 2 octobre 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.				Restaurant Scolaire
Légendes Produit issu de l'Agriculture Biologique Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes) Plat fait-maison (élaboré sur place à partir de produits bruts) 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 Le pain servi aux repas contient du Gluten *Produits de substitutions	LUNDI Semaine 41	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
	CONCOMBRES BIO *10	MINI SAMOUSSAS AUX LEGUMES *6	REPAS BRUNCH JUS D'ORANGES PRESSEES	SALADE DE RIZ *6*10	TRIO DE TOMATES CERISES *7*10
	CARRE DE SEITAN BIO *6*7	FILET DE MERLU *12	MUFFIN EGGS BACON PAIN/BEURRE *MUFFIN EGGS *6*7*11	ROTI DE PORC BIO A LA MOUTARDE *POISSON *12	FRICADELLE DE BŒUF *ŒUFS *12
	PATES *6	CAROTTES VICHY *7	SALADE VERTE *10	HARICOTS VERTS *7	FRITES MANDELA : ROSTI DE POMMES DE TERRE
	PETITS SUISSES AROMATISES *7	BUCHETTE DE CHEVRE BIO *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS	EMMENTAL *7	FROMAGE BLANC SUCRE BIO *7
	POMMES BIO	BANANE BIO	PANCAKES/VIENNOISERIES/ FRUITS *6*7*11	GOURMANDISE FRAISE FRAMBOISE *6*7*11	KIWI BIO

