

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mendet Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 42 du 12 au 16 octobre 2026 SEMAINE DU GOUT 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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
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	Semaine 42		ALSH			
		CONCOMBRES BIO A LA MENTHE *7*10	CRÊPE TOMATE EMMENTAL BIO *6*7*11	SALADE DE BETTERAVES AUX POMMES AU VINAIGRE DE FRAMBOISES *10	SALADE FACON ALASKA (CAROTTES/SURIMI/ANANAS/MAYONNAISE/CITRON) *4*7*9*10*11*12	TERRINE A LA TRUITE CITRONNEE *6*7*12
		OMELETTE AUX ŒUFS BIO *6*7*11	RÔTI DE BŒUF LABEL ROUGE *POISSON *12	DOS DE COLIN *7*12	SAUCISSES FUMEES *ŒUFS *11	SAUTE DE POULET BIO A L'ESTRAGON *POISSON *9*12
		FRITES *10	DUO DE CHOUX FLEURS ET BROCOLIS *7	RONDELLI CITRON BASILIC *6*7	PUREE AUX 3 LEGUMES (CAROTTES/POTIRON/POMMES DE TERRE) *7	RIZ AUX CEPES *6
		TOME BIO *7	YAOURT NATURE BIO *7	SAINT NECTAIRE BIO *7	BASIRON TRICOLERE *7	GOUDA BLACK LEMON *7
		POIRES BIO	BANANE BIO	RAISIN	FARANDOLE DE DESSERTS *5*6*7*11	NASHIS