

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondet Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 43 du 19 au 23 octobre 2026 ALSH 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 43 ALSH	MARDI ALSH	MERCREDI ALSH	JEUDI ALSH	VENDREDI ALSH
	CONCOMBRES *7	SOUPE AU BUTTERNUT ET LAIT DE COCO	BOUCHEES TOMATO-MOZZA MELTERS *6*7*11	SALADE VERTE AU PARMESAN AOP *10	BETTERAVES MIMOSA *10*11
	MERLU MEUNIERE *7*12	CHIPOLATAS BIO *ŒUFS *11	BLANQUETTE DE VEAU *POISSON *12	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	TAGLIATELLES ET SES SAUCES TOMATES OU CHAMPIGNONS *6*7
	RIZ PILAF *6	PRINTANIERE DE LEGUMES DE NOS REGIONS *7	HARICOTS BEURRE *7	PUREE DE CAROTTES ET DE POMMES DE TERRE *7	
	CAMEMBERT BIO *7	MINI ORTOLAN *7	YAOURT AUX FRUITS BIO *7	DANETTE A LA NOISETTE *7	TOMME BLANCHE *7
	COMPOTE DE POMMES A LA CREME DE MARRONS	CREPE *6*7*11	BANANE BIO	POIRE	POMME BIO