

Menus validés par la Diététicienne : Psychologue clinicienne - Diététicienne 	Menus au Restaurant Scolaire S 44 du 26 au 30 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.				
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 44 TABOULE *6 CROUSTILLANT DU FROMAGER BIO *6*7*11 CHOUX FLEURS *7 PETITS SUISSÉS AUX FRUITS BIO *7 BANANE BIO 	MARDI ALSH SALADE DE PANAIS BIO *10 SAUCISSE DE TOULOUSE *POISSON *12 PETITS POIS CAROTTES ILE FLOTTANTE GATEAUX SECS *5*6*7*11 	MERCREDI ALSH CAROTTES RAPEES BIO *10 GIGOT D AGNEAU BIO *ŒUFS *11 ECRASE DE POMMES DE TERRE BRIE BIO *7 POIRE BIO 	JEUDI ALSH SALADE VERTE AUX POMMES *10 DOS DE COLIN *7*12 RIZ AUX LEGUMES *6*7 SAINT NECTAIRE *7 CLEMENTINES BIO 	VENDREDI ALSH REPAS HALLOWEEN VELOUTE DU CHAUDRON A LA CITROUILLE *7 PETITS FANTOMES AU JAMBON CRU *TORTELONNIS AU GRUYERE *6*7*11 SALADE *10 ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7 DONUTS D'HALLOWEEN *5*6*7*11