

Menus validés par la
Diététicienne :

Claire Mondet
Psychologue clinicienne - Diététicienne
Mondet

Menus au Restaurant Scolaire S 41 du 5 au 9 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.



Légendes	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 40		ALSH		
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					
	CAROTTES RAPEES BIO *10	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO *10	CELERI RAVE BIO *10	MENU OCTOBRE ROSE RADIS ROSE *7	BAR A SALADE (MAÏS/BILLES DE MOZZARELLA/TOMATES CERISES/CONCOMBRES) *7*10
	GIGOT D'AGNEAU BIO *POISSON *12	CORDON BLEU DE DINDE *CORDON VEGETAL *6*7	PIZZA AU FROMAGE *6*7	JAMBON BRAISE *ŒUFS *11	PAVE DE SAUMON *12
	SEMOULE *6	HARICOTS BEURRE *7	BATAVIA BIO *10	PATES ROSES *7	PUREE DE COURGETTES ET POMMES DE TERRE *7
	CANTAL BIO *7	FLAN A LA VANILLE BIO *7	MOUSSE A LA FRAMBOISE *7	GOUDA AU PESTO ROUGE *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
	RAISIN BIO	BANANE BIO	SALADE DE FRUITS MAISON	POMME PINK LADY/ CŒUR DE MADELEINE ROSE *6*7*11	GLACE *5*7

|

|

|

|