

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondet Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 45 du 02 au 06 novembre 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	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Semaine 45		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	SALADE DE CHOUX FLEURS *10	SAUCISSON A L'AIL *SURIMI *4*6*9*11*12	CAROTTES RÂPÉES BIO A L'ORANGE *10	FEUILLETE A LA VACHE QUI RIT *6*7*11	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO *10
	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *11	DOS DE CABILLAUD *12	PIZZA REINE *PIZZA AU FROMAGE *6*7	OMELETTE AUX ŒUFS BIO *6*7*11	JOUE DE BŒUF BOURGUIGNONNE *POISSON *12
	FRITES	PUREE DE PATATES DOUCES ET POTIRON *6*7	LAITUE ICEBERG *10	FEUILLE DE CHENE BIO *10	CAROTTES VICHY *7
	CANTAL BIO *7	CAMEMBERT BIO *7	YAOURT NATURE BIO *7	YAOURT A BOIRE *7	SAINT BRICET *7
	KIWI BIO	CLEMENTINES	COMPOTE MAISON	BANANE BIO	GATEAU MAISON *6*7*11