

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mandot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 49 du 30 novembre au 4 décembre 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
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 49		ALSH		
	ŒUFS CONFITS *11	MUFFIN AU REBLOCHON AOP MAISON *6*7	SALADE DE POMMES DE TERRE BIO *10	VELOUTEE DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO	SALADE DE BETTERAVES AU CHEVRE *7*10
	PATES BOLOGNAISE VEGETARIENNE ET SON FROMAGE RAPE *6*7	FRICADELLE DE BOEUF AUX CHAMPIGNONS *POISSON *7*12	SAUTE DE CANARD *ŒUFS *11	PAVE DE SAUMON *7*12	ROTI DE PORC BIO *ŒUFS *11
	BATAVIA BIO *10	JULIENNE DE LEGUMES *7	HARICOTS BEURRE *7	RIZ *6	PUREE DE POMMES DE TERRE *7
	YAOURT NATURE BIO *7	PETITS SUISSES AUX FRUITS *7	CANTAL BIO *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7	YAOURT A LA FRAMBOISE BIO *7
	POIRE BIO	CREPE *6*7*11	GATEAU MAISON *6*7*11	CLEMENTINES BIO	POMMES BIO