

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondet Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S 47 du 16 au 20 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 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 47	MARDI	MERCREDI ALSH	JEUDI	VENDREDI
	CELERI REMOULADE BIO *3*10*11	CREPE AUX CHAMPIGNONS *6*7*11	SALADE DE POIREAUX MIMOSA *10*11	VELOUTE DE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO	SALADE VERTE/MAÏS/CANTAL AOP/ SURIMI *4*7*9*10*11*12
	FISH'N CHIPS *6*7*12	OMELETTE AUX OEUFS BIO A LA PERSILLADE *7*11	NEMS AU POULET *NEMS AUX LEGUMES *6*13	BOURGUIGNON LABEL ROUGE *POISSON *12	PETIT SALE BIO *ŒUFS *11
	FRITES	FEUILLE DE CHENE BIO *10	NOUILLES CHINOISES *4*6	RIZ AUX CHAMPIGNONS *6	LENTILLES CAROTTES
	FROMAGE DE CHEVRE BIO *7	SAINT NECTAIRE BIO *7	CREME AU POP CORN	EMMENTAL *7	ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS *7
	COMPOTE POMME/COING	BANANE BIO	CLEMENTINES BIO	KIWI BIO	GATEAU MAISON *6*7*11

