

Menus validés par la Diététicienne : Claire Mondot Psychologue clinicienne - Diététicienne	Menus au Restaurant Scolaire S50 du 07 au 11 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
	Semaine 1		ALSH		
Produit issu de l'Agriculture Biologique	POTAGE DE LEGUMES *7	MACEDOINE DE LEGUMES *10*11	SALADE VERTE AU COMTE *7*10	CAROTTES RAPEES BIO *10	FEUILLETE HOT DOG DE VOLAILLE *FEUILLETE FROMAGE *6*7*11
Produit local (matière première d'origine départementale ou des départements limitrophes)	HAUT DE CUISSE DE POULET *ŒUFS *6*11*12	DOS DE CABILLAUD *12	JAMBON MARINE *ŒUFS *11	PIZZA AU FROMAGE *6*7	ROTI DE BŒUF BIO *POISSON *12
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	RIZ AUX TOMATES CONCASSEES *6	PATES *6	FRITES	BATAVIA BIO *10	JARDINIERE DE LEGUMES *7
	CAMEMBERT BIO *7	KIRI *7	YAOURT NATURE BIO *7	FROMAGE BLANC BIO *7	ILE FLOTTANTE *7*11
Le pain servi aux repas contient du Gluten	KIWI BIO	CLEMENTINES BIO	BANANE	COMPOTE	POP CORN
*Produits de substitutions					

