

Menus Restauration ALSH – Semaine du 03 au 07 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Pizza (5,6)	Pamplemousse	Betteraves vinaigrette (9,14)	Rillettes de Porc 	Salade composée (PDT, Tomates, Radis, Œufs dur) (9,10,14)
Plat	Chipolatas (6) 	Pâtes carbonara de dinde (5,6) 	Boudin Blanc (6) 	Feuilleté au fromage (5,6)	Filet de Limande (3,5,6,8,11) 
Garniture	Lentilles		Pommes cuites 	Salade verte (9,14)	Riz aux légumes (6,3)
Produit Laitier	Lait Bio (6) 	Fromage (6)		Fromage (6)	
Dessert	Crème caramel (6)	Fruit	Éclair au chocolat (5,6,10,4)	Fruit	Fromage Blanc (6)

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Élaborés au Restaurant Municipal (à partir de produits bruts)

Listes allergènes obligatoires présents (selon les données fournisseurs) numérotés de 1 à 14 (conformément au règlement n°1169/2011) dans les menus :

Conformément au règlement n°1169 / 2011, Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire. Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles	1 Arachide	5 Gluten	9 Moutarde	13 Soja	Logos : Pêche Durable  Viandes Françaises  Agriculture Biologique  AOP  IGP  Label Rouge  Œuf Français  Haute Valeur Environnementale  Fruits, légumes et Lait à l'école  	
	2 Céleri	6 Lait	10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites		
	3 Crustacés	7 Lupin	11 Poisson			
	4 Fruits à coque	8 Mollusque	12 Sésame			



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles