

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 1^{er} au 5 Septembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Melon	Œuf mayonnaise (6,9,10)	Feuilleté aux fromages (6, 5)	Betteraves (9)	Radis beurre (6)
Plat	Rôti de bœuf stick ketchup	Escalope de dinde (5,6)	Sauté d'agneau (6,5)	Hachis parmentier végétarien (14,6,13)	Paella (2,3,6,8,11)
Garniture	Frites	Chou fleur à la crème (6)	Haricots Beurre (6)	Salade verte (9)	
Produit Laitier		Vache qui rit (6)	Petit suisse (6)		
Dessert	Mousse chocolat (4,6)	Fruit	Salade de fruit	Fruit	Glace (6,4)

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Fait maison (les recettes sont élaborés à partir des 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	4 Fruits à coque	7 Lupin	11 Poisson
	2 Céleri	5 Gluten	8 Mollusque	12 Sésame
	3 Crustacés	6 Lait	9 Moutarde	13 Soja
			10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites

Logos

Pêche Durable 	Viandes Françaises 	Oeufs français 	Label Rouge 	Agriculture Biologique 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Fruits et Légumes de Saison 
---	--	--	---	---	--	---	---