


















Menus Restauration Scolaire – Semaine du 1 au 5 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates Vinaigrette (9,14)	Céleri Râpé (9,14) 	Pamplemousse 	Rillettes(6) 	Radis Beurre (6)
Plat	Rôti de bœuf 	Croque Fromage (5,6)	Sauté d'agneau (5,6) 	Aiguillettes de Poulet (5,6) 	Paella de la Mer (3,5,6,8,11) 
Garniture	Coquillettes (6) 	Carottes/ Courgettes (6)	Flageolets Verts (6)	Chou Romanesco (6)	
Produit Laitier	 Lait (6) 	Brie(6)	Petits suisses Fruits (6)	Vache Qui Rit (6)  	
Dessert	 Fruit 	Glace (4,6)	Fruit au sirop	 Fruit 	Crème Vanille (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 :

<p>Conformément au règlement n°1169 / 2011,</p> <p>Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.</p> <p>Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles</p>	1 Arachide	5 Gluten	9 Moutarde	13 Soja	<p>Logos :</p> <p>Pêche Durable </p> <p>Viandes Françaises </p> <p>Agriculture Biologique </p> <p>AOP  IGP </p> <p>Label Rouge </p> <p>Œuf Français </p> <p>Haute Valeur Environnementale </p> <p>Fruits, légumes et Lait à l'école  </p>	
	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