

Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 10 au 14 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de légumes (6,2) 	FÉRIE	Sardines au beurre (11,6)	Betteraves Vinaigrette  (9;14)	Macédoine de Légumes mayonnaise (9,10)
Plat	Jambon braisé 	FÉRIE	Sauté de veau 	Tarte au Fromage (5,6)	Macaronis au saumon (6,2,3,5,8,11) 
Garniture	Blé sauce tomate	FÉRIE	Purée de Butternut (6,14)	Salade Verte (9,14)	
Produit Laitier	Cantal (6) 	FÉRIE	 Lait		Fromage
Dessert	Fruit	FÉRIE	Semoule à la Vanille (6)	Yaourt aux fruits mixés (6)	Fruit

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 	Œufs français 	Label Rouge 	Agriculture Biologique 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Fruits et Légumes de Saison 
---	--	---	---	---	--	---	---