
















Menu Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 11 au 15 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates Vinaigrette (9,14)	Céleri Rémoulade (2,9,10)	Rillettes de thon (11,10,9,6)	FÉRIÉ	PONT DE L'ASCENSION
Plat	Aiguillettes de poulet aux abricots sec (5,6) 	Jambon Blanc (6) 	Steak Haché de bœuf 		
Garniture	Cœur de Blé (6)	Duo de Haricots (6) 	Pommes de terre enrobées (6)		
Produit Laitier		Brie (6) 	Fromage (6) 		
Dessert	Liégeois chocolat (4,6)	Fruit 	Cocktail de Fruit		

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>Label Rouge </p> <p>Viandes Françaises </p> <p>Agriculture Biologique </p> <p>AOP  IGP </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