

Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 15 au 19 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de Légumes (6)	   Wrap saumon et jambon (6,3,8,11,10)	Rosette (6)	Tomates à croquer  	Céleri Râpé (14,9)
Plat	Jambon (6) 	Sauté de chapon (6,5)  	Boudin ou Rôti de porc (6,5) 	Cordon bleu Végétal (6,5,10) (13,11,2) 	Hachis Parmentier (6) 
Garniture	Riz au curry (6,10)	Écrasé de pomme de terre (6) 	Jardinière de Légumes (6)	Épinards à la crème (6)	Salade Verte (9)
Produit Laitier		Babybel (6) 	Cantal (6)  	Lait (6)   	
Dessert	Crème Chocolat (4,6)	Douceur Hivernale (6,5,10,4) 	Clémentine	Banane	Compote Pomme passion 

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 	Lait et Fruit à l'école 
--	---	--	--	--	---	--	--



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