















## Menus Restauration Scolaire et ALSH – Semaine du 15 au 19 Juin 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Asperges à la crème</b> (9,14)	<b>Salade Andalouse</b> (9,14) 	<b>Céleri Rémoulade</b> (9,2,10)	<b>Salade Mikado</b> (9,14)	<b>Haricots verts au Thon</b> (9,11,14)
Plat	<b>Émincé de Poulet</b> (5,6) 	<b>Jambon Blanc</b> 	<b>Lasagnes Végétarien</b> (5,6)	<b>Sauté de bœuf</b> (5,6) 	<b>Hoki</b> (2,3,5,6,8,11) 
Garniture	<b>Poêlée Campagnarde</b> (6)	<b>Frites</b>	<b>Salade Verte</b>	<b>Ratatouille</b> 	<b>Semoule</b> (6) 
Produit Laitier	<b>Tomme AOP</b> (6)  	<b>Lait Bio</b> (6)  			<b>Comté</b> (6)  
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Compote</b> 	<b>Mousse Chocolat</b> (4,6)	<b>Yaourt nature</b> (6) + <b>Sucre</b>	<b>Fruit</b>

*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 :

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