










Menus Restauration Scolaire – Semaine du 16 au 20 Février 2026

	LUNDI	MARDI Nouvel an chinois et Mardi gras	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Céleri Rémoulade (6,9,10)	Asperges à la crème (6) 	Salade de lentilles museau VGT (9,14) 	Concombre à la Bulgare (6)	Rosette Beurre (6) 
Plat	Sauté d'agneau au curry (5,6) 	Wok de Poulet au caramel (5,6) 	Rôti de porc (5,6) 	Bolognaise de bœuf 	Brochette de poisson pané (5,11) 
Garniture	Duo pommes de terre & courgettes (6)	Riz Basmati et Légumes chinois (6)	Carottes (6) 	Spaghettis (6)	Brocolis (6) 
Produit Laitier	Fromage (6)		Fromage (6)	Lait (6)	Fromage (6)
Dessert	Fruit 	Beignet (4,5,6,10)	Fruit	Compotes de Pommes 	Yaourt mixé aux fruits (6)

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Elaborés 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, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.</p> <p>Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles</p>	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