

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 16 au 20 Juin 2025

	LUNDI	MARDI Menu CMJ	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
Entrée	Asperges à la crème (6)	 Melon	Journée Internationale du pique-nique  Tomates cerises Sandwich Chips Fromage Berlingot de pommes	Salade mikado (9)	Salade de riz au thon (6,11,9)	
Plat	Jambon braisé (5,6) 			Hamburger (5,6,9) 	Rôti de bœuf mayonnaise (6,9,10) 	Hoki (5,6,8,11,14) 
Garniture	Poêlée campagnarde (6)			Frites	Ratatouille	Semoule (6)
Produit Laitier	Tomme (6)				Comté (6)	Vache qui rit (6)
Dessert	Abricots 			Salade de fruits	Fromage blanc (6)	Nectarine 

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. <i>Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles</i>	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

Peche Durable 	Viandes Françaises 	Oeufs français 	Label Rouge 	Agriculture Biologique 	Appellation d'Origine Protégée 	Haute Valeur Environnementale 	Fruits et Légumes de Saison 
---	--	--	---	---	--	---	---

