

Menus Restauration ALSH – Semaine du 17 au 21 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates multicolore Mozzarella (9,14)	Œufs dur Mayonnaise (10,9,14)	Pas D'enfants	Macédoine Mayonnaise (9,10,14)	Concombre bulgare (6)
Plat	Rôti de dinde aux champignons (5,6)	Jambon à l'os		Haché de veau (5,6)	Cabillaud aux moules (3,5,6,8,11) 
Garniture	Petit pois (6)	Haricots blancs (6)		Écrasé de pommes de terre (6)	Haricots vert persillés (6) 
Produit Laitier	Lait bio 			Fromage (6)	
Dessert	Fruit	Yaourt sucré (6)		Fruit	Glace (6,4)

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.	1 Arachide	5 Gluten	9 Moutarde	13 Soja	Logos : Pêche Durable  Label Rouge 	
	2 Céleri	6 Lait	10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites		
	3 Crustacés	7 Lupin	11 Poisson			

Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles	4 Fruits à coque	8 Mollusque	12 Sésame		Viandes Françaises Agriculture Biologique AOP    IGP  Fruits, légumes et Lait à l'école  Œuf Français Haute Valeur Environnementale   
--	------------------	-------------	-----------	--	--



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