

Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 17 au 21 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade de Lentilles 	Céleri Rémoulade 	Potage de Légumes et vermicelle 	Carottes râpées 	Salade de pâtes aux crevettes
Plat	Escalope Viennoise	Tartiflette  	Echines de porc  	Raviolis aux Fromages	Hoki Beurre Blanc 
Garniture	Haricots beurre 	Salade Verte	Julienne de Légumes		Duo de Courgettes
Produit Laitier	Camembert	Lait 	Ptit Moulé AFH		Comté 
Dessert	Fruit 	Fromage Blanc sucré	Liégeois Vanille	Fruit 	Crème Chocolat

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 	Fruits et Légumes de Saison 
--	---	--	--	--	---	--	--