











Menu Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 18 au 22 Mai 2026

L'ALPHABET DANS L'ASSIETTE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Radis Rond (6)	Betteraves (9,14)	Tomates au thon (9,14)	Concombre (6,14)	Perles en salade (9,14,10)
Plat	Rougail saucisses (5,6) 	Bœuf (5,6,14,4) 	Tajine au Porc (5,6) 	Croque Monsieur (5,6) 	Poisson Blanc (2,3,5,6,8,11) 
Garniture	Riz (6)	Brocolis (6)	Trio de légumes (6)	Chêne Verte (Salade)	Petits pois (6) 
Produit Laitier		Brie (6) 			Petit Moule Nature (6) 
Dessert	Raisin	Banane 	Tiramisu Chocolat (5,610)	Candela (Fraise) + sucre	Pastèque 

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 :

<p>Conformément au règlement n°1169 / 2011,</p> <p>Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.</p> <p>Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles</p>	1 Arachide	5 Gluten	9 Moutarde	13 Soja	<p>Logos :</p> <p>Pêche Durable </p> <p>Viandes Françaises </p> <p>Agriculture Biologique </p> <p>AOP  IGP </p> <p>Label Rouge </p> <p>Œuf Français </p> <p>Haute Valeur Environnementale </p> <p>Fruits, légumes et Lait à l'école  </p>	<p>Infos Familles :</p> <p>Création d'un Jardin potager à la cantine</p>
	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

