

## Menus Restauration Scolaire - Semaine du 2 au 6 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Velouté de Courgettes à la vache qui rit (6)</b>	<b>Salade Mikado (9,14)</b>	<b>Sardines au Beurre (11,6)</b>	<b>Rosette</b> 	<b>Radis à la crème (6)</b>
Plat	<b>Cordon Bleu Végétal (5,6)</b>	<b>Bolognaise de bœuf</b> 	<b>Couscous (5,6)</b> 	<b>Poisson blanc (2,5,6,8,11)</b>	<b>Poulet Rôti (5,6)</b> 
Garniture	<b>Haricots Verts Bio (6)</b> 	<b>Macaronis (6)</b>		<b>Chou fleur bio à la crème (6)</b> 	<b>Frites</b>
Produit Laitier	<b>Comté AOP (6)</b> 		<b>Lait bio (6)</b> 		<b>Chanteneige Bio</b> 
Dessert	<b>Fruit Bio</b> 	<b>Yaourt bio + sucre (6)</b> 	<b>Fruit bio</b> 	<b>Crème chocolat (4,6)</b>	<b>Fruit</b>

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 :

Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire. <b>Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles</b>	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