
























Menus Restauration Scolaire – Semaine du 2 au 6 Mars 2026

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

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 :

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