Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 02 au 06 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage (2,6)	Tomates à croquer	Guacamole	Rosette Beurre (6)	Salade composée : Haricots Verts / Thon / Maïs (9,14,11)
Plat	Roulé Végétal sauce Tomate (2,6)	Poisson Meunière (6,5,11)	Couscous Viande	Escalopes de Dinde à la crème (5,6)	Carbonara de Dinde (6,5)
Garniture	Frites	Chou Fleur à la crème (6)	Légumes couscous et semoule (2)	Lentilles (6)	Pâtes(6,10,5)
Produit Laitier		Lait Bio (6)		Édam (6)	Comté (6)
Dessert	Banane	Petits suisses aux fruits (6)	Kiwi	Salade de fruits au sirop	Yaourt + sucre (6)

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.

Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles

1 Arachide	5 Gluten	9 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	6 Lait	10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites
3 Crustacés	7 Lupin	11 Poisson	
4 Fruits à coque	8 Mollusque	12 Sésame	

Logos :

Pèche Durable ***Label Rouge*** ***Bleu Blanc Coeur***

Viandes Françaises ***Œuf Français***

Agriculture Biologique ***Haute Valeur Environnementale***

AOP ***IGP*** ***Fruits, légumes et Lait à l'école***

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