





Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 22 au 26 Décembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de légumes (6)	Œufs Mimosa (10,9,14)	Entrée Chaude	  <p style="text-align: center;">Joyeux Noël</p>  	
Plat	Fajitas de poulet au curry et Cheddar Onion Ring (6,5,10)	Sauté de porc sauce Aigre-douce (6,5,10)	Lasagne à la Bolognaise (6,5,10)		
Garniture		Riz Parfumé (6)			
Produit Laitier			Fromage (6)		
Dessert	Laitage (6)	Gaufres (6,5,10)	Pommes bio		









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 :

<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