

## Menus Restauration Scolaire - Semaine du 23 au 27 Février 2026

	LUNDI	MARDI Nouvel An + Mardi gras	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Potage de Légumes</b> (2,6)	<b>Feuilleté au Fromage</b> (5,6)	<b>Bâtonnet de concombre</b> (6)	<b>Carottes Râpées</b> (9,14)	<b>Taboulé</b> (9,14)
Plat	<b>Jambon Blanc</b> 	<b>Sauté de Veau Marengo</b> (5,6)	<b>Langue de Bœuf</b> (5,6)	<b>Tarte au fromage</b> (5,6,10)	<b>Lasagne de poisson</b> (2,4,5,6,8,11) 
Garniture	<b>Blé à la tomate</b> (6) (10,13)	<b>Purée de Potiron</b> (14,6)	<b>Flageolets à la crème</b> (6)	<b>Salade Verte</b>	
Produit Laitier	<b>Camembert</b> (6)		<b>Emmental</b> (6)	<b>Lait</b> (6)	<b>Vache qui rit</b> (6)
Dessert	<b>Fruit</b>	<b>Semoule au lait</b> (6,5)	<b>Fruit</b>	<b>Mousse au chocolat</b> (6,4)	<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 :

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