

Menus Restauration ALSH – Semaine du 24 au 28 Août 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Crêpes au fromage (5,6)	Riz au thon (11,9,14)	Pas d'enfants	Tomate et gésier vgt (9,14)	Salade coleslaw (9,14,10)
Plat	Merlu aux épices (3,5,6,8,11) 	Pilon de poulet (5,6) 		Rôti de porc à la Normande (5,6) 	Rôti de bœuf 
Garniture	Épinard Béchamel (6,5)	Printanière de légumes (6)		Flageolets (6)	Coquillettes (6) 
Produit Laitier	Fromage (6)				Fromage (6)
Dessert	Fruit	Fruit au sirop		Yaourt aux fruit mixé (6)	Fruit

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Élaborés 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	Logos : Pêche Durable  Label Rouge  Viandes Françaises  Œuf Français  Agriculture Biologique  Haute Valeur Environnementale  AOP  IGP  Fruits, légumes et Lait à l'école  	
	2 Céleri	6 Lait	10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites		
	3 Crustacés	7 Lupin	11 Poisson			
	4 Fruits à coque	8 Mollusque	12 Sésame			



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