

Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 24 au 28 Novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<i>Velouté courgettes et vache qui rit</i>	<i>Concombres à la bulgare et fêta</i>	<i>Dips de légumes sauce fromagère</i> 	<i>Rillettes de Thon</i> 	<i>Haricots Verts Vinaigrette</i> 
Plat	<i>Crêpe emmental</i>	<i>Sauté de boeuf</i> 	<i>Jambon Blanc</i> 	<i>Cuisse de Poulet</i>  	<i>Paella</i> 
Garniture	<i>Petits pois Carottes</i>	<i>Brocolis</i>	<i>Purée de céleri</i>	<i>Ratatouille</i>	
Produit Laitier		<i>Tomme</i>	<i>Edam</i>	<i>Petits suisse nature</i>	<i>Chanteneige</i>
Dessert	<i>Crème Vanille</i>	<i>Fruit</i>	<i>Eclair au chocolat</i> 	<i>Compote Pomme Poire</i> 	<i>Fruit</i> 

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 :

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	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 	Fruits et Légumes de Saison 
---	--	---	---	---	--	---	---