










Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 25 au 29 Mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	FÉRIÉ LUNDI DE PENTECÔTE	Macédoine aux crevettes Vinaigrette (3,9,14)	Salade de pâtes au surimi Sauce fromagère (3,11,6)	Œufs dur Mayonnaise (10,9)	Concombre Crème (3,9,14)
Plat		Steak haché de veau 	Chipolatas 	Poisson pané (5,11)	Rôti de dinde (5,6) 
Garniture		Purée (6,14)	Haricots vert (6)	Julienne de légumes (6) 	Choux fleur (6)
Produit Laitier		 Édam (6) 	Fromage (6)		 Lait bio (6) 
Dessert		Compote pommes abricots et Gâteaux sec 	Fruit	Yaourts aux fruits (6)	Tartes aux pommes (4,5,6,10)

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  Viandes Françaises  Agriculture Biologique  AOP  IGP  Label Rouge  Œuf Français  Haute Qualité Environnementale  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