











## Menus Restauration Scolaire – Semaine du 27 avril au 1 mai 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	<b>Betteraves Vinaigrette</b> (9,14)	<b>Melon</b> 	<b>Salade Façon Montbéliarde</b> (9,14)	<b>Macédoine de légumes Mayonnaise</b> (10,9)	<b>FERIE</b>
Plat	<b>Hachis végétarien</b> (6,14)	<b>Carbonara de volaille</b> (5,6)	<b>Rôti de dinde</b> (5,6)	<b>Saucisses de Strasbourg</b>	
Garniture	<b>Salade verte</b> (9,14) 	<b>Pâtes (6)</b>	<b>Choux de Bruxelles (6)</b>	<b>Haricots Beurre (6)</b>	
Produit Laitier	  <b>ait bio (6)</b> 		 <b>Fromage (6)</b> 	 <b>Fromage(6)</b> 	
Dessert	 <b>Fruit</b>	<b>Fromage Blanc sur coulis de fruits</b> (6,5,10)	<b>Sundae Vanille Caramel (6,4)</b>	<b>Poires au sirop</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 :

Conformément au règlement n°1169 / 2011,  Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.  <b>Rouge : allergènes présents</b> <b>Bleu : traces éventuelles</b>	1 Arachide	5 Gluten	9 Moutarde	13 Soja	<b>Logos :</b>  <b>Pêche Durable</b>  <b>Label Rouge</b>  <b>Viandes Françaises</b>  <b>Œuf Français</b>  <b>Agriculture Biologique</b>  <b>Haute Valeur Environnementale</b>  <b>AOP</b>  <b>IGP</b>  <b>Fruits, légumes et Lait à l'école</b>  	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