Menus Restauration Scolaire – Semaine du 28 Avril au 2 Mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	***Macédoine*** *(9)*	***Melon***	***Salade strasbourgeoise*** *(9)*	***1er Mai FÉRIE***	***Carottes râpées*** *(9)*
Plat	***Rôti de bœuf***	***Pâtes carbonara*** *(5,6)*	***Escalope de Dinde*** *(5,6)*		***Poisson pané*** *(11,5)*
Garniture	***Courgettes*** *(6)*		***Brocolis*** *(6)*		***Purée de panais*** *(6,14)*
Produit Laitier			***Camembert*** *(6)*		***Vache qui rit*** *(6)*
Dessert	***Yaourt Nature Sucré*** *(6)*	***Pommes***	***Fruit***		***Tarte aux pommes*** *(4,5,6,10)*

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 : allergénes 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

Peche Durable	Viandes Françaises	Oeufs français	Label Rouge	Agriculture Biologique	Appellation d'Origine Protégée	Haute Valeur Environnementale	Fruits et Légumes de Saison