

Menus Restauration Scolaire et ALSH – Semaine du 28 Septembre au 2 Octobre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade Océane (6)	Œuf Dur (14,9,10) 	Salade Niçoise (14,9)	Rillettes (2) 	Carottes Râpées (14,9)
Plat	Chipolatas (2) 	Chili Végétarien (6)	Échines de Porc 	Sauté Bœuf (6,5) 	Poisson Pané (11,8,3) 
Garniture	Lentilles		Céréales Gourmandes 	Carottes (6)	Pomme de terre Persillée (6)
Produit Laitier	Lait Bio (6) 		Fromage (6)	Fromage (6)	
Dessert	Fruit	Fromage Blanc + sucre (6)	Yaourt (6)	Fruit	Crème Vanille (6)

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 :         
	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