


## Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 29 au 02 Janvier 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Tomates cerise à croquer	Potage de Butternut et Marrons à la vache qui rit (6, 4)	Betteraves VGT (9,14)		
Plat	Cassoulet (6,2)	Haché de veau (5,6)	Rôti de dinde aux champignons (5,6)		
Garniture		Pommes de terre façon boulangère	Petits pois bio (6)		
Produit Laitier		St Morêt Bio	Lait (6)		
Dessert	Fromage Blanc (6)	Fruit	Liégeois chocolat (6,4)		

*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 :

<p>Conformément au règlement n°1169 / 2011, nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.</p> <p>Rouge : allergènes présents Bleu : traces éventuelles</p>	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
