

Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 3 au 7 Novembre 2025

	LUNDI Menu Végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage (2,6)	Salade composée : Concombre / Maïs / Surimi (9,14)	Guacamole	Rosette (6) 	Tomates à croquer
Plat	Boulettes de Légumes sauce Tomate 	Coquillettes à la carbonara (6, 5) 	Couscous Viande 	Escalopes de Dinde à la crème (5,6) 	Poisson Meunière (6,5) 
Garniture	Frites	Salade Verte (9)	Légumes couscous et semoule (6)	Lentilles (6) 	Chou fleur (6)
Produit Laitier		Lait (6) 		Fromage (6)	Fromage (6)
Dessert	Fruit 	Crème Caramel (6)	Fruit 	Salade de fruits au sirop	Yaourt sucré (6) 

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 : allergènes 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

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