

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 30 Juin au 4 juillet 2025

| | LUNDI | MARDI Menu CMJ | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|-----------------|---|---|---|--|---|
| Entrée | Tomates vinaigrette (9)  |  | Bâtonnets de légumes sauce fromagère (6) | Pique-Nique Fin d'année Scolaire :  | Rosette (6)  |
| Plat | Emincé de poulet au curry (5,6)  | | Concombre à la crème (6) | | Sauté d'Agneau (6,5) |
| Garniture | Haricots beurre (6) | Pâtes à la bolognaise  |  Riz aux épices (6) | | Duo de carottes (6) |
| Produit Laitier | Mimolette (6) | | Fromage (6) | | |
| Dessert | Petits suisses nature (6) | Glace (6) | Pastèque  | | Liégeois chocolat (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

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