

Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs - Semaine du 5 au 9 janvier 2026

	LUNDI Menu végétarien	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Potage de Légumes (2,6)	Salade Mikado (9,14)	Feuilleté au Fromage (5,6,10)	Rillettes (2) 	Radis Beurre (6)
Plat	Palet Butternut - Lentilles- Mozzarella (5,6,10) (11,13)	Carbonara de Dinde (6) 	Marmite Sarthoise (5,6) 	Escalope Viennoise (2,6) 	Pavé de Colin (11) 
Garniture	Haricots Verts (6) 	Macaronis (5,6) 		Haricots Blanc Sauce Tomate (6)	Chou Fleur à la crème (6)
Produit Laitier			Vache qui Rit (6)   	Lait (6)   	Brie (6)   
Dessert	Pomme (2,6)   	Yaourt Nature (6)   	Fruit	Salade de Fruits	Compotes Pommes Biscuit 

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Fait maison (les recettes sont élaborées 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 	Lait et Fruit à l'école 
---	--	---	---	--	--	---	---



Fruits, légumes et produits laitiers subventionnés dans le cadre du programme de l'Union Européenne à destination des écoles