



















## Menus Restauration Scolaire et ALSH – Semaine du 8 au 12 Juin 2026

|                 | LUNDI  | MARDI   | MERCREDI   | JEUDI  | VENDREDI   |
|-----------------|--|---|--|--|--|
| Entrée          | <b>Betteraves VGT (9,14)</b>   | <b>Melon</b>  | <b>Piémontaise (9,10)</b><br>  | <b>Carottes râpées (9,14)</b>  | <b>Concombre (9,14)</b>  |
| Plat            | <b>Blanquette de Dinde (6)</b><br>  | <b>Raviolis de légumes (5,6)</b>  | <b>Bœuf Sauté (5,6)</b><br>   | <b>Chipolatas (6)</b><br>   | <b>Filet de colin (2,3,5,6,8,11)</b><br>  |
| Garniture       | <b>Purée (14,6)</b>  |   | <b>Céréales Gourmandes (5,13)(2,4,7,9)</b>    | <b>Lentilles</b>    | <b>Haricots Beurre (6)</b>   |
| Produit Laitier | <b>Fromage (6)</b>   | <b>Lait Bio (6)</b>   | <b>Fromage (6)</b>   |  |  |
| Dessert         | <b>Compote pommes abricot</b>  | <b>Fruit</b>          | <b>Ananas au sirop</b>   | <b>Fromage blanc + sucre (6)</b>   | <b>Petit suisse aux fruits (6)</b>   |

*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,<br><br>Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes à déclaration obligatoire.<br><br><b>Rouge : allergènes présents</b> <b>Bleu : traces éventuelles</b> | 1 Arachide       | 5 Gluten    | 9 Moutarde | 13 Soja | <b>Logos :</b><br><br><b>Pêche Durable</b> <br><b>Viandes Françaises</b> <br><b>Agriculture Biologique</b> <br><b>AOP</b>  <b>IGP</b> <br><b>Label Rouge</b> <br><b>Océan de France</b> <br><b>Haute Valeur Environnementale</b> <br><b>Fruits, légumes et Lait à l'école</b>   | 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