

Menus Restauration Scolaire – Semaine du 9 au 13 Juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	FERIE	Betteraves (9) 	Piémontaise (6,9,10) 	 Carottes râpées (9)	Concombre vinaigrette (9)
Plat		Cordons bleu (5,6) 	Mijoté de bœuf asiatique (5,6)  	Chipolatas (6) 	Filet de colin (2,3,5,6,8,11) 
Garniture		Haricots Verts (6) 	Riz (6)	Pommes de terre sautées (6, 5)	Céréales gourmandes (6,4) 
Produit Laitier		Emmental ou Edam (6)	Fromage (6)		
Dessert		Fruits (6)	Ananas au sirop	Fromage blanc sur lit de fruits (6)	Petits suisses aux fruits (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 :

<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

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