


























Menu Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 9 au 13 Mars 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Velouté de Légumes	Salade Tomates Maïs Céleri Râpé (9,14)	Carottes et Cheddar Râpé (9,14) 	Œuf Mayonnaise (10,9) 	Asperges à la crème (6)
Plat	Chipolatas 	Lasagnes Végétarienne (6,5)	Sauté de Poulet (5,6)  	Sauté de Bœuf (5,6)  	Cabillaud (2,3,5,6,8,11) 
Garniture	Brocolis (6) 	Salade Verte	Haricots Blancs (6)	Céréales Gourmandes(4,6) 	Riz (6) 
Produit Laitier		Saint Môret Bio (6)   		Édam Bio (6)   	Gruyère(6)  
Dessert	Fromage Blanc Bio + sucre(6)  	Comptes de Pommes 	Crème Caramel (6)	Fruit	Fruit Bio   

Les menus peuvent être changés selon les approvisionnements

Elaborés 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, 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