Menus Restauration Scolaire et Accueils de Loisirs – Semaine du 9 au 13 Novembre 2026

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Macédoine de Légumes mayonnaise (9,10)	Sardines au beurre (11,6)	F	Betteraves Vinaigrette (9,14)	Potage de légumes (6,2)
Plat	Pavé de Saumon Sauce Crème (11,8,3,6,5)	Sauté de veau (6,5)	E	Pizza Royale (5,6)	Rougail saucisse (2)
Garniture	Cœur de blé (6)	Purée de Butternut (6,14)	R	Salade Verte (9,14)	Riz (6)
Produit Laitier	Fromage (6)		I	Lait bio (6)	Fromage (6)
Dessert	Fruit	Laitage (6)	E	Yaourt aux fruits mixés (6)	Fruit

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	5 Gluten	9 Moutarde	13 Soja
2 Céleri	6 Lait	10 Œufs	14 Anhydride sulfureux /sulfites
3 Crustacés	7 Lupin	11 Poisson	
4 Fruits à coque	8 Mollusque	12 Sésame	

Logos :

Pèche Durable ***Label Rouge*** ***Bleu Blanc Cœur***

Viandes Françaises ***Œuf Français***

Agriculture Biologique ***Haute Valeur Environnementale***

AOP ***IGP*** ***Fruits, légumes et Lait à l'école***