



MENUS SCOLAIRES DU 4 MAI AU 29 MAI 2026

DU 4 AU 8/05

DU 11 AU 15/05

DU 18 AU 22/05

DU 25 AU 29/05

Lundi

Sauté de veau
Sans viande : galette de seitan AB
Carottes AB
Fromage AB
Compote AB
Allergène : 2/5/6

Crudité du moment local ou AB
Steak haché de veau sauce tomate
Sans viande : égrené végétal sauce tomates AB
Pâtes + râpé AB
Fromage blanc AB
Allergènes : 2/5/6/9/14

Crudité du moment local ou AB
Côte de porc
Sans viande : omelette
Haricots verts AB
Petits suisses sucrés
Allergènes : 2/5/6/9/10/14

Mardi

Batavia
Saucisses au porc du Ventoux
Sans viande : filet de poisson
Purée AB
Yaourt nature AB
Allergènes : 2/5/6/9/11/14

Concombre à la Bulgare
Poisson en sauce
Boulgour AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 2/5/6/9/11/14

Feuilleté au fromage
Goulash de boeuf AB
Sans viande : filet de poisson
Brocolis AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 2/5/6/11

Paupiettes de poulet
Sans viande : poisson pané
Haricots plats
Fromage blanc AB
Allergènes : 2/5/6/11

Mercredi

Taboulé AB
Escalope de dinde au jus
Sans viande : omelette
Gratin de choux-fleurs + râpé AB
Fromage AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 2/5/6/10

REPAS VEGETARIEN
Crudité du moment local ou AB
Omelette
Epinards hachés AB
Fromage AB
Dessert pâtissier
Allergènes : 5/6/9/10/14

Macédoine de légumes
Hachis parmentier de canard
Sans viande : galette fromagère et sa purée AB
Yaourt nature AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 5/6/9/10/14

Betteraves rouges AB
Blanquette de veau
Sans viande : quenelles
Riz AB
Fromage AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 2/5/6/9/10/14

Jeudi

REPAS VEGETARIEN
Pâtes mexicaines
Fromage AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 2/5/6

REPAS VEGETARIEN
Crudité du moment local ou AB
Lasagnes végétales AB
Fromage AB
Allergènes : 2/5/6/9/14

Crudité du moment local ou AB + fromage
Poisson en sauce
Courgettes sautées AB
Dessert pâtissier
Allergènes : 2/5/6/9/10/11/14

Vendredi

Poisson en sauce
Petit épeautre AB
Fromage AB
Fruit local ou AB
Allergènes : 2/5/6/11

REPAS VEGETARIEN
Crudité du moment local ou AB
Omelette
Petits pois AB
Yaourt nature AB
Allergènes : 2/5/6/9/10/14

Références réglementaires

La restauration collective dans la loi EGalim, (Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation, saine, durable et accessible à tous).

Le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires, dit INCO, prévoit que, pour les produits préemballés, la présence d'allergènes doit figurer sur la liste des ingrédients et être mise en exergue.

En application du décret n°2015-447 relative à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées, nous annonçons en couleur la présence de 14 allergènes dans les menus servis aux enfants.

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés

3 Oeufs

4 Poissons

5 Arachides

6 Soja

7 Lait

8 Fruits à coques

9 Céleri

10 Moutarde

11 Sésame

12 Sulfités

13 Mollusques

14 Lupin

Si ces informations sont fiables pour la plupart des préparations, un risque demeure selon les ingrédients utilisés pour les menus dont la composition peut varier en fonction des approvisionnements et des livraisons.