



MENUS SCOLAIRES DU 27 JUILLET AU 28 AOÛT 2026

DU 27 AU 31/07

DU 24 AU 28/08

Lundi

Crudit  du moment local ou BIO
Côte de porc
Sans viande : galette de
Boulgour Flageolets
Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2 5 6 9 10 14

PAS DE PRODUCTION

Mardi

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudit  du moment local ou BIO
Raviolis aux légumes BIO
Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 5 6 9 14

Uniquement pour les creches de
vaison et rasteau
Macédoine BIO
Blanquette de poisson
Riz BIO
Fromage BIO
Compote BIO
Allergènes : 2 5 6 9 11 14

Mercredi

Feuilleté au fromage { Sauté de
bœuf BIO
Sans viande : omelette
Gratin de courgettes local ou
BIO Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2 5 6 10

REPAS VÉGÉTARIEN
Crudit  du moment local ou BIO
Omelette
Epinards Hach s BIO Fromage
BIO
Flan vanille
Allergènes : 5 6 9 10 14

Jeudi

Uniquement pour les creches de
vaison et rasteau
Salade de maïs BIO
Filet de poisson
Brocolis BIO
Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 5 6 9 11 14

Rillet  de porc du Mont
Ventoux Sans viande : terrine de
saumon Escalope de poulet
Sans viande : galette fromagère
BIO Haricots verts BIO Fromage
BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 5 6 10 11

Vendredi

PAS DE PRODUCTION

Crudit  du moment local ou BIO
Rôti de porc du Mont Ventoux
Sans viande : filet de poisson
Mélange de céréales et graines
BIO Fromage BIO
Fruit local ou BIO
Allergènes : 2 5 6 9 11 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 Sulfites

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.