

MENUS SCOLAIRES

PRESENCE DES ALLERGENES IDENTIFIES

Affichage suivant le décret n° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes.

La collectivité n'est pas en mesure de diffuser les allergènes autres que ceux à déclaration obligatoire.

SEMAINE 14	TYPE	PLAT	Anhydrides sulfureux et Sulfites	Arachide et produits à base d'arachides	Crustacés et produit à base de crustacés	Céleri et produits à base de céleri	Céréales contenant du Gluten	Fruits à coque - Amande Noisette Noix Pistache	Graines de Sésame et produits à base de sésame	Lait et produits à base de lait	Lupin et produits à base de lupin	Mollusques et produits à base de mollusques	Moutarde et produits à base de moutarde	Oeuf et produits à base d'oeufs	Poisson et produits à base de poissons	Soja et produits à base de soja
Lundi 1 Avril 2024	DEJEUNER															
Mardi 2 Avril 2024	DEJEUNER	Salade de betteraves														
		Ravioli aux légumes				X	X			X				X		
		Fromage blanc nature* BIO								X						
		Pomme* AOP														
		Flûte					X									
Mercredi 3 Avril 2024	DEJEUNER	Salade de haricots coco aux olives														
		Saucisse de Toulouse														
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X							X		
		Chou fleur béchamel								X						
		Yaourt aromatisé BIO								X						
	GOÛTER	Flûte					X									
		Jus d orange														
		Emmental* BIO								X						
		Flûte					X									
Jeudi 4 Avril 2024	DEJEUNER	Salade verte														
		Poisson pané aux céréales					X								X	
		Semoule au beurre BIO					X			X						
		Camembert* BIO								X						
		Brownie					X	X		X				X		X
		Flûte					X									
Vendredi 5 Avril 2024	DEJEUNER	Carottes râpées														
		Paupiette de veau à la sauce forestière	X				X			X						X
		Paupiette du pêcheur (s/v)	X		X	X	X			X		X		X	X	X
		Lentilles durables				X										
		Yaourt au lait de brebis/chèvre BIO								X						
		Banane* BIO														
		Flûte					X									

Modif du 25/03

Toutes les crudités ou salades composées fabriquées dans nos cuisines centrales ne sont pas assaisonnées. L'assaisonnement est effectué sur chaque restaurant avec de la vinaigrette maison composée d'huile, de sel, de vinaigre et de moutarde. Contenant les allergènes **Moutarde, Anhydrides sulfureux et Sulfites**.

(s/v) Substitut sans viande.

Rappel : le contenu des menus n'est pas contractuel et des modifications peuvent être effectuées.

Les plats sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes.