

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 49	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 6 Décembre 2021	DEJEUNER	Carottes râpées BIO locales															
		Blanquette de veau à l'ancienne	X				X			X							
		Dos de colin meunière (s/v)					X			X		X		X	X	X	X
		Potatoes					X										
		Fromage blanc aromatisé BIO								X							
		Orange* BIO															
Mardi 7 Décembre 2021	DEJEUNER	Flûte					X										
		Oeuf dur mayonnaise	X										X	X			X
		Lasagnes au saumon					X			X					X	X	
		Fourme d'Ambert							X								
		Tarte aux pommes					X			X					X		
Mercredi 8 Décembre 2021	DEJEUNER	Flûte					X										
		Salade Caliméro	X				X			X			X	X			X
		Colombo de porc	X				X						X				
		Steak de soja au citron (s/v)	X				X										X
		Lentilles durables				X											
		Camembert* BIO								X							
	GOÛTER	Pomme* AOP															
		Flûte					X										
		Petit yoco à boire									X						
		Biscuit type petit écolier					X			X							X
Jeudi 9 Décembre 2021	DEJEUNER	Soupe aux légumes	X			X			X								
		Ravioli végétarien BIO				X	X		X					X			
		Emmental* BIO								X							
		Orange* BIO															
		Flûte					X										
Vendredi 10 Décembre 2021	DEJEUNER	Pâté de campagne et cornichons					X			X			X				X
		Tomates en vinaigrette (s/v)															
		Marmite de poisson au potiron	X		X		X			X		X				X	
		Haricots verts persillés								X							
		Yaourt nature* BIO								X							
		Petit beurre St Michel BIO					X			X							
Flûte					X												

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.