

MENU SCOLAIRE
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 44	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 Novembre 2021	DEJEUNER												
Mardi 2 Novembre 2021	DEJEUNER	Salade de haricots verts														
		Brandade de morue parmentière					X								X	X
		Coulommiers								X						
	GOUTER	Mandarine														
		Flûte					X									
		Candy'up à la vanille									X					
		Bâton de chocolat									X					
Boudoir					X				X				X			
Mercredi 3 Novembre 2021	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise	X										X	X		X
		Boulette d agneau à la sauce provençale	X				X									
		Poisson au court bouillon (s/v)	X							X						X
		Petits pois au jus	X				X									
		Emmental								X						
	GOUTER	Pêche au sirop														
		Flûte					X									
		Petit yoco à boire									X					
		Biscuit type petit écolier					X				X					
Jeudi 4 Novembre 2021	DEJEUNER	Salade de riz à l emmental								X						
		Pizza végétale					X			X						
		Brocolis braisés	X				X									
		Yaourt									X					
	GOUTER	Orange														
		Flûte					X									
		Compote berlingot														
		Confiture														
Vendredi 5 Novembre 2021	DEJEUNER	Flûte					X									
		Salade de concombres														
		Macaronis à la bolognaise				X	X			X						
		Macaroni au poisson (s/v)					X			X		X		X	X	X
	GOUTER	Cantal* AOP								X						
		Pomme du Limousin* AOP														
		Flûte					X									
		Jus d orange														
GOUTER	Biscuit tronc de cake					X	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.