

**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 45	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 8 Novembre 2021	DEJEUNER	Radis au beurre								X							
		Lasagnes bolognaises	X				X			X				X			X
		Lasagnes au saumon (s/v)					X							X	X		
		Fromage blanc nature* BIO									X						
		Mandarine															
Mardi 9 Novembre 2021	DEJEUNER	Flûte					X										
		Salade de betteraves															
		Tortilla aux oignons									X			X			
		Duo de haricots vert et de haricots beurre									X						
		Edam									X						
Mercredi 10 Novembre 2021	DEJEUNER	Donut au sucre					X			X				X		X	
		Flûte					X										
		Salade verte															
	GOUTER	Poisson pané					X				X					X	
		Frites															
		Kiri									X						
		Poire															
Jeudi 11 Novembre 2021	DEJEUNER	Flûte					X										
		Jus de pomme															
		Banane															
Vendredi 12 Novembre 2021	DEJEUNER	Madeleine					X			X				X		X	
		Salade Arlequin															
		Rôti de veau marengo					X										
		Acras de morue (s/v)					X									X	
		Purée de courgettes	X								X						
		Saint moret nature									X						
Vendredi 12 Novembre 2021	DEJEUNER	Orange* BIO															
		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.