

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 48	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 29 Novembre 2021	DEJEUNER	Radis au beurre								X							
		Omelette								X					X		
		Chou fleur béchamel					X			X							
		Camembert								X							
		Tarte aux pommes					X			X					X		
		Flûte				X											
Mardi 30 Novembre 2021	DEJEUNER	Salade de betteraves															
		Poisson pané					X			X						X	
		Purée de pommes de terre	X								X						
		Crème mont blanc au chocolat									X						
		Orange BIO*															
		Flûte				X											
Mercredi 1 Décembre 2021	DEJEUNER	Taboulé à l'orientale					X										
		Ailes et pilons de poulet laqués					X			X							X
		Acras de morue (s/v)					X									X	
		Carottes persillées									X						
		Yaourt nature BIO*									X						
		GOUTER	Banane														
	Flûte						X										
	Compote berlingot						X										
		Palmito caramel				X											
Jeudi 2 Décembre 2021	DEJEUNER	Velouté de légumes	X			X				X							
		Quiche Saumon épinard					X			X					X	X	
		Fromage blanc à la vanille BIO									X						
		Madeleine aux pépites de chocolat					X				X				X		X
		Flûte					X										
Vendredi 3 Décembre 2021	DEJEUNER	Pamplemousse au sucre															
		Estouffade de boeuf à la provençale	X				X										
		Poisson au court bouillon (s/v)	X								X					X	
		Haricots blancs															
		Cantal* AOP									X						
		Clémentine 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.