

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 21	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 23 Mai 2022	DEJEUNER	Oeuf dur vinaigrette	X										X	X			
		Brandade de morue parmentière					X								X	X	
		Yaourt nature* BIO									X						
		Biscuit type petit écolier					X				X						X
		Flûte					X										
Mardi 24 Mai 2022	DEJEUNER	Salade verte BIO															
		Carré tendre de pommes de terre BIO					X			X							
		Ratatouille															
		Yaourt nature* BIO									X						
		Flûte					X										
Mercredi 25 Mai 2022	DEJEUNER	Taboulé BIO					X										
		Filet de saumon persillé au basilic														X	
		Petits pois et carottes BIO															
		Petit brie* BIO															
		Banane															
Mercredi 25 Mai 2022	GOÛTER	Flûte					X										
		Candy'up à la vanille								X							
		Bâton de chocolat									X						
		Boudoir					X				X				X		
Jeudi 26 Mai 2022	DEJEUNER																
Vendredi 27 Mai 2022	DEJEUNER																

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.