

**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 22	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 30 Mai 2022	DEJEUNER	Salade de betteraves																
		Lasagnes bolognaises	X			X	X			X					X		X	
		Lasagnes au thon et aux légumes (s/v)					X			X					X	X		
		Coulommiers								X								
		Compote berlingot																
Mardi 31 Mai 2022	DEJEUNER	Flûte					X											
		Tarte à la tomate					X			X								
		Oeufs Florentine	X				X				X				X			
		Yaourt nature* BIO									X							
		Banane																
Mercredi 1 Juin 2022	DEJEUNER	Flûte					X											
		Salade de tomates et de maïs																
		Rôti de veau au jus	X				X											
		Poisson au court bouillon (s/v)	X							X						X		
		Riz pilaf									X							
		Samos									X							
	GOÛTER	Abricot au sirop																
		Flûte					X											
Jeudi 2 Juin 2022	DEJEUNER	Brownie					X	X		X				X		X		
		Jus d orange																
		Salade verte à l Emmental									X							
		Filet de saumon frais à la sauce armoricaine	X		X	X	X			X		X				X		
		Beignets de chou fleur					X			X								
Vendredi 3 Juin 2022	DEJEUNER	Pomme* AOP																
		Flûte					X											
		Tomates en vinaigrette																
		Chipolata grillée aux herbes																
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X								X			
		Potatoes					X											
		Ketchup																
		Gouda BIO									X							
Fraises au mascarpone									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.