

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 20	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 16 Mai 2022	DEJEUNER	Salade verte																
		Noix de joue de porc basquaise	X															
		Nuggets de blé (s/v)				X	X											
		Pommes noisettes					X											
		Fromage blanc à la vanille BIO									X							
Mardi 17 Mai 2022	DEJEUNER	Flûte					X											
		Salade de concombres																
		Tajine de légumes et lentilles				X												
		Petit suisse									X							
Mercredi 18 Mai 2022	DEJEUNER	Banane* BIO								X								
		Flûte					X											
		Jambon au beurre									X							
		Tomates en vinaigrette (s/v)									X							
		Filet de hoki façon sétoise	X				X			X			X	X	X	X	X	
	GOUTER	Jeunes carottes glacées					X			X								
		Fromage pick et croc								X								
		Compote pêche									X							
Jeudi 19 Mai 2022	DEJEUNER	Flûte					X											
		Jus de pomme																
		Biscuit Granola					X			X								X
		Salade de pomme de terre / crevette	X		X								X	X	X	X	X	
		Galette sarrasin jambon fromage					X			X				X				
		Carré tendre pomme de terre emmental BIO (s/v)					X			X								
		Yaourt nature* BIO								X								
Vendredi 20 Mai 2022	DEJEUNER	Far Breton					X		X					X				
		Flûte					X											
		Acras de morue					X									X		
		Haricots verts à la bolognaise BIO				X	X											
		Haricots verts et omelette (s/v)							X					X				
		Comté* AOP																
		Fraises au sucre locales																
		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.