

**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 28	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 11 Juillet 2022	DEJEUNER	Melon Charentais																
		Calamar à la romaine			X		X			X		X				X		
		Blé					X			X								
	GOUTER	Edam								X								
		Tarte au chocolat					X			X					X		X	
		Flûte					X											
		Candy'up au chocolat								X								
		Pêche jaune									X							
		Boudoir					X			X					X			
Mardi 12 Juillet 2022	DEJEUNER	Taboulé à la menthe	X				X											
		Ailes et pilons de poulet					X										X	
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X	X	
		Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X								X							
	GOUTER	Camembert									X							
		Pêche jaune																
		Flûte					X											
		Jus d'orange BIO																
		Tarte au flan					X				X				X			
Mercredi 13 Juillet 2022	DEJEUNER	Tomates en vinaigrette																
		Tortis veggiano					X			X								
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio									X							
	GOUTER	Melon Charentais																
		Flûte					X											
		Fromage pick et croc									X							
Jus de pomme																		
Jeudi 14 Juillet 2022																		
Vendredi 15 Juillet 2022	DEJEUNER	Salade de betteraves																
		Œuf dur	X											X	X		X	
		Pommes de terre froides																
	GOUTER	Petit suisse									X							
		Nectarine Régional																
		Flûte					X											
		Jus d'orange																
		Melon vert d'Espagne																
		Biscuit type petit écolier					X				X						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.