

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 23	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 6 Juin 2022	DEJEUNER																
Mardi 7 Juin 2022	DEJEUNER	Salade de betteraves															
		Lasagnes au saumon					X			X				X	X		
		Camembert* BIO								X							
		Compote pomme															
		Madeleine BIO					X			X				X			X
		Flûte					X										
Mercredi 8 Juin 2022	DEJEUNER	Taboulé BIO					X										
		Filet de poulet froid	X										X	X			X
		Oeuf dur (s/v)	X										X	X			X
		Macédoine mayonnaise	X										X	X			X
		Bûchette aux laits mélangés								X							
		Abricot															
	GOÛTER	Flûte					X										
		Candy'up à la vanille								X							
		Bâton de chocolat								X							
		Flûte					X										
Jeudi 9 Juin 2022	DEJEUNER	Carottes râpées															
		Rôti de veau au jus	X				X										
		Steak de soja tomate et basilic (s/v)					X										X
		Coquille à la crème de Gruyère					X			X							
		Edam BIO								X							
		Orange* BIO															
		Flûte					X										
Vendredi 10 Juin 2022	DEJEUNER	Tarte à la tomate					X			X							
		Boulette sarasin lentille à la sauce tomate	X			X	X			X							
		Petits pois et maïs															
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio								X							
		Tranche de mangue															
		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.