

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 24	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 13 Juin 2022	DEJEUNER	Pâté Basque								X							
		Tomates en vinaigrette (s/v)															
		Axoa de bœuf					X										
		Poisson au court bouillon (s/v)	X							X						X	
		Pommes de terre à la vapeur					X										
		Tomme noire								X							
		Tarte à la cerise					X			X					X		
Mardi 14 Juin 2022	DEJEUNER	Flûte					X										
		Salade verte aux croûtons					X			X							
		Carré tendre de pommes de terre BIO					X			X							
		Haricots verts persillés								X							
		Fromage pick et croc								X							
		Pêche Régional								X							
Mercredi 15 Juin 2022	DEJEUNER	Flûte					X										
		Salade Grecque								X							
		Rôti de porc au miel et à la moutarde	X				X			X			X				
		Poisson pané (s/v)					X			X						X	
		Flageolets verts								X							
	GOÛTER	Emmental								X							
		Nectarine															
		Flûte					X										
		Jus de pomme															
		Tarte au flan					X			X					X		
Jeudi 16 Juin 2022	DEJEUNER	Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X							X							
		Filet de hoki au comté	X				X			X					X		
		Beignets de chou fleur					X			X							
		Yaourt nature* BIO								X							
		Flûte					X										
Vendredi 17 Juin 2022	DEJEUNER	Salade de riz															
		Ailes et pilons de poulet laqués					X			X							X
		Oeuf dur (s/v)													X		
		Jardinière de légumes				X				X					X		
		Sundae vanille caramel					X		X	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.