

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 7	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 Février 2023	DEJEUNER	Pâté forestier	X				X						X					
		Roulé de kamaboko mayonnaise (s/v)	X		X		X						X	X	X		X	
		Sauté d'agneau aux petits légumes	X				X											
		Poisson au court bouillon (s/v)	X			X					X					X		
		Pommes de terre à la vapeur					X											
		Bleu									X							
		Kiwi* BIO									X							
Mardi 14 Février 2023	DEJEUNER	Flûte					X											
		Salade verte aux olives																
		Dos de colin meunière					X				X				X	X		
		Poêlée de haricots beurre									X							
		Yaourt aromatisé									X							
Mercredi 15 Février 2023	DEJEUNER	Gateau de miel artisanal					X											
		Flûte					X											
		Salade coleslaw à la mayonnaise	X										X	X			X	
	GOÛTER	Oeuf dur	X										X	X			X	
		Coquillettes à la crème de Gruyère					X				X							
		Pomme au four au caramel									X							
		Flûte					X											
Jeudi 16 Février 2023	DEJEUNER	Petit yoco à boire								X								
		Confiture																
		Flûte					X											
		Velouté de betteraves				X					X				X			
		Lasagnes bolognaises	X			X	X				X				X		X	
		Lasagnes au saumon (s/v)					X				X				X	X		
Vendredi 17 Février 2023	DEJEUNER	Pavé daphinois								X								
		Banane* BIO																
		Flûte					X											
		Radis au beurre									X							
		Rôti de veau au jus	X				X											
		Omelette (s/v)									X				X			
		Frites au four																
		Fromage blanc nature* BIO									X							
		Crème de marrons																
		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.