

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 6	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 Février 2023	DEJEUNER	Tarte à la tomate					X			X								
		Dahl de lentilles (plat complet)	X			X							X					
		Yaourt à la grecque									X							
		Mandarine																
		Flûte					X											
Mardi 7 Février 2023	DEJEUNER	Menu Grève			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mercredi 8 Février 2023	DEJEUNER	Carottes râpées à la mimolette								X								
		Boulettes de bœuf à la sauce tomate	X				X										X	
		Omelette (s/v)									X				X			
		Epinards à la béchamel					X				X							
	GOÛTER	Abricot au sirop																
		Flûte					X											
		Edam									X							
		Banane																
		Flûte					X											
Jeudi 9 Février 2023	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise	X										X	X			X	
		Paupiette du pêcheur	X		X	X	X			X		X		X	X		X	
		Blé					X				X							
		Camembert* BIO									X							
		Orange* BIO																
		Flûte					X											
Vendredi 10 Février 2023	DEJEUNER	Menu modifié																
		Salade verte																
		Gratin de pommes de terre Savoyard au jambon					X				X							
		Gratin de pommes de terre et poisson savoyard (s/v)					X				X					X		
		Fromage blanc nature* BIO									X							
		Sauce dessert aux fruits rouges																
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.