

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 2	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 9 Janvier 2023	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise	X										X	X		X	
		Sauté d'agneau aux petits légumes	X				X										
		Poisson pané (s/v)					X				X					X	
		Beignets de chou fleur					X				X						
		Bûchette aux laits mélangés									X						
		Orange* BIO															
Mardi 10 Janvier 2023	DEJEUNER	Flûte				X											
		Salade de lentilles et pois chiches				X											
		Torti au pesto (plat complet)				X	X				X						
		Petit brie* BIO															
		Banane															
Mercredi 11 Janvier 2023	DEJEUNER	Flûte				X											
		Pomelos															
		Cordon bleu de dinde					X				X						X
		Filet de hoki sauce citron (s/v)	X			X	X				X					X	
		Petits pois et carottes BIO															
		Yaourt aromatisé									X						
	GOÛTER	Gâteau aux pépites de chocolat					X				X				X		X
		Flûte					X										
		Emmental									X						
		Jus de pomme															
Jeudi 12 Janvier 2023	DEJEUNER	Flûte				X											
		Salade coleslaw à la mayonnaise	X										X	X		X	
		Boulette de boeuf savoyarde	X			X	X				X				X		X
		Omelette (s/v)									X				X		
		Purée de patate douce	X								X						
		Fromage blanc nature* BIO									X						
		Kiwi* BIO									X						
Vendredi 13 Janvier 2023	DEJEUNER	Flûte					X										
		Pâté de campagne et cornichons	X				X			X			X	X		X	
		Tomates en vinaigrette (s/v)															
		Marmite du pêcheur	X		X	X	X			X		X				X	
		Haricots verts persillés BIO									X						
		Comté* AOP									X						
		Beignet fourré au chocolat					X	X			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.