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 22	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 29 Mai 2023	DEJEUNER															
Mardi 30 Mai 2023	DEJEUNER	Salade de betteraves														
		Lasagnes au saumon					X			X				X	X	
		Coulommiers								X						
		Cookie					X	X		X				X		X
		Flûte					X									
Mercredi 31 Mai 2023	DEJEUNER	Salade verte à la féta								X						
		Escalope de poulet aux oignons	X				X									
		Poisson au court bouillon (s/v)	X			X				X					X	
		Riz pilaf														
		Yaourt aromatisé								X						
		Flûte					X									
	GOÛTER	Petit yoco à boire								X						
		Banane														
		Barre bretonne					X			X				X		
Jeudi 1 Juin 2023	DEJEUNER	Tomates en vinaigrette														
		Pavé de poisson à la sauce armoricaine	X		X	X	X			X		X			X	
Modif du 24/05		Printanière de légumes								X						
		Comté* AOP								X						
		Pomme* AOP														
		Flûte					X									
Vendredi 2 Juin 2023	DEJEUNER	Concombres aux miettes de surimi			X		X							X	X	
		Chipolata grillée aux herbes														
		Omelette BIO (s/v)								X				X		
Modif du 24/05		Frites au four														
		Babybel								X						
		Fraises au sucre locales														
		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.