

MENU SCOLAIRE
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 34	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 19 Août 2024	DEJEUNER	Salade de betteraves											
		Raviolis au saumon					X			X					X	
		Tartare nature								X						
		Melon vert d Espagne														
	GOUTER	Flûte					X									
		Jus de pomme														
		Pâte à tartiner						X		X						X
		Flûte					X									
Mardi 20 Août 2024	DEJEUNER	Pastèque														
		Chicken wing rôti nature														
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X									X		X	X	X
		Blé en salade accompagnement					X								X	
		Yaourt aromatisé BIO								X						
	GOUTER	Flûte					X									
		Compote berlingot														
		Nectarine														
		Biscuit céréalié					X									X
Mercredi 21 Août 2024	DEJEUNER	Salade de pommes de terre														
		Rôti de veau au jus	X				X									
		Roulé de kamaboko mayonnaise (s/v)	X		X		X					X		X	X	X
		Beignets de chou fleur					X			X						
		Fromage blanc fraise BIO								X						
		Pêche jaune														
	GOUTER	Flûte					X									
		Emmental								X						
		Jus d orange														
		Flûte					X									
Jeudi 22 Août 2024	DEJEUNER	Bâtonnets de concombres sauce blanche	X							X			X	X	X	X
		Poisson à la mayonnaise	X									X				
		Pâtes froides accompagnement	X				X					X				
		Camembert								X						
		Tarte au chocolat					X			X				X		X
	GOUTER	Flûte					X									
		Candy'up à la vanille								X						
		Abricot														
		Galette St Michel BIO					X			X				X		
Vendredi 23 Août 2024	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel														
		Merguez grillée aux herbes				X	X	X		X		X	X	X		X
		Poisson pané (s/v)					X			X					X	
		Potatoes					X									
		Nectarine														
		Petit pot de glace								X						
	GOUTER	Flûte					X									
		Petit yoco à boire								X						
		Brownie					X	X		X				X		X
		Pêche Régional														

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 (s/v)Substitué 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.

moutarde. Contenant les allergènes **Moutarde, Anhydrides sulfureux et Sulfites.**