

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 9	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 26 Février 2024	DEJEUNER	Salade de betteraves																
		Lasagnes au saumon					X			X					X	X		
		Comté* AOP								X								
		Poire* BIO																
		Flûte					X											
Mardi 27 Février 2024	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise	X										X	X			X	
		Sauté de boeuf à la Provençale	X				X											
		Omelette (s/v)								X					X			
		Haricots verts persillés BIO								X								
		Riz au lait vanille Local BBC								X								
Mercredi 28 Février 2024	DEJEUNER	Pamplemousse au sucre																
		Chicken wing rôti nature																
		Poisson au court bouillon (s/v)	X			X				X						X		
		Frites de patate douce								X								
	GOÛTER	Yaourt aromatisé								X								
		Flûte					X											
		Jus de pomme																
Jeudi 29 Février 2024	DEJEUNER	Confiture																
		Flûte					X											
		Carottes râpées																
		Filet de saumon persillé au basilic														X		
		Purée de petits pois	X							X								
		Gouda BIO								X								
Vendredi 1 Mars 2024	DEJEUNER	Orange* BIO																
		Flûte					X											
		Velouté de légumes aux croustons				X	X			X					X			
		Gratin dauphinois au Beaufort AOP								X								
		Yaourt nature* BIO								X								
Tarte au chocolat					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.