

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 31	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 Juillet 2024	DEJEUNER	Pastèque																
		Carré tendre de pommes de terre BIO				X				X								
		Yaourt aromatisé								X								
	GOÛTER	Compote pomme																
		Flûte				X												
		Petit yoco à boire								X								
		Galette St Michel BIO				X				X					X			
Melon Charentais																		
Mardi 30 Juillet 2024	DEJEUNER	Tomate à la croque au sel																
		Poisson à la mayonnaise	X										X	X	X	X	X	
		Pommes de terre froides																
	GOÛTER	Petit yoco à boire								X								
		Nectarine																
		Flûte				X												
		Jus de pomme																
Madeleine					X			X					X			X		
Bâton de chocolat								X										
Mercredi 31 Juillet 2024	DEJEUNER	Salade Niçoise													X			
		Omelette								X					X			
		Ratatouille accompagnée de riz				X												
	GOÛTER	Tartare ail et fines herbes								X								
		Melon Charentais																
		Flûte				X												
		Jus d orange																
Brownie				X	X			X					X			X		
Abricot																		
Jeudi 1 Août 2024	DEJEUNER	Salade de blé Madras				X												
		Rôti de boeuf froid à la sauce ketchup																
		Poisson à la mayonnaise (s/v)	X										X	X	X	X	X	
	GOÛTER	Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X							X								
		Gouda BIO								X								
		Mini roulé à la fraise				X				X					X			
		Flûte				X												
Compote berlingot																		
Pastèque																		
Biscuit tronc de cake				X	X								X			X		
Vendredi 2 Août 2024	DEJEUNER	Salade verte																
		Moussaka				X			X								X	
		Brandade de morue parmentière (s/v)				X				X				X	X			
	GOÛTER	Coulommiers								X								
		Petit pot de glace								X								
		Flûte				X												
		Candy'up à la vanille								X								
Pâte à tartiner							X	X								X		
Boudoir					X			X					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.