

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 19	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 6 Mai 2024	DEJEUNER	Acras de morue					X								X	
		Gratin chou fleur au jambon					X			X						
		Chou fleur et poisson pané (s/v)					X			X					X	
		Fromage blanc nature* BIO								X						
		Poire* BIO														
Mardi 7 Mai 2024	DEJEUNER	Flûte					X									
		Salade Niçoise													X	
		Brandade de morue parmentière					X			X				X	X	
		Gouda BIO								X						
Mercredi 8 Mai 2024	DEJEUNER	Eclair au chocolat					X			X				X		X
		Flûte					X									
Jeudi 9 Mai 2024	DEJEUNER															
Vendredi 10 Mai 2024	DEJEUNER															

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.