

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 21	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 20 Mai 2024	DEJEUNER															
Mardi 21 Mai 2024	DEJEUNER	Salade de haricots verts														
		Lasagnes bolognaises	X			X	X			X				X		X
		Ravioli aux légumes (s/v)				X	X			X				X		
		Compote pomme														
		Madeleine BIO					X			X				X		X
		Flûte					X									
Mercredi 22 Mai 2024	DEJEUNER	Salade de lentilles														
		Omelette BIO								X				X		
		Epinards à la béchamel								X						
		Camembert* BIO								X						
		Liégeois chocolat								X						
	GOÛTER	Flûte					X									
		Jus de pomme														
		Confiture														
		Flûte					X									
Jeudi 23 Mai 2024	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X									
		Saucisse durable de Toulouse														
		Poisson pané (s/v)					X			X					X	
		Purée de pommes de terre	X							X						
		Fromage blanc fraise BIO								X						
		Flûte					X									
Vendredi 24 Mai 2024	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores					X									
		Rôti de veau façon Orloff	X				X			X						
		Acras de morue (s/v)					X								X	
		Galette de brocoli carotte				X	X			X				X		
		Emmental* BIO								X						
		Banane* BIO														
		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.