

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 41	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 7 Octobre 2024	DEJEUNER	Salade coleslaw à la mayonnaise	X										X	X		X		
		Boulette d agneau à la sauce provençale	X															
		Boulette sarasin lentille à la sauce tomate (s/v)				X	X				X							
		Riz basmati BIO																
		Emmental* BIO									X							
		Raisin chasselas de Moissac* AOC																
Mardi 8 Octobre 2024	DEJEUNER	Flûte					X											
		Pizza bolo végétale bio					X			X								
		Lentilles et carottes (plat complet)				X												
		Fromage blanc nature* BIO									X							
		Gateau de miel artisanal					X				X							
Mercredi 9 Octobre 2024	DEJEUNER	Flûte					X											
		Salade de pâtes tricolores					X											
		Colombo de dinde	X				X						X					
		Poisson pané aux céréales (s/v)					X									X		
		Petits pois BIO																
	GOÛTER	Saint moret nature									X							
		Banane																
		Flûte					X											
Jeudi 10 Octobre 2024	DEJEUNER	Jus de pomme																
		Donut au sucre					X			X					X		X	
		Salade verte aux olives					X							X	X	X		
		Pommes smiles					X			X			X		X			
		Yaourt nature* BIO									X							
		Pomme* AOP																
Vendredi 11 Octobre 2024	DEJEUNER	Flûte					X											
		Bâtonnets de légumes crus à la sauce blanche	X							X								
		Daube de boeuf	X			X	X											
		Pané de blé à l'emmental et aux épinards (s/v)					X				X							
		Printanière de légumes									X							
		Camembert* BIO									X							
		Dés de poire 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.