

MENU SCOLAIRE
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 40	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 30 Septembre 2024	DEJEUNER	Salade de betteraves Saucisse durable de Toulouse Nuggets de blé (s/v) Aligot de l'Aubrac BBC Fromage blanc BIO Figue Flûte				X	X			X				
MODIFICATION										X							
Mardi 1 Octobre 2024	DEJEUNER	Oeuf dur mayonnaise Escalope de poulet à la sauce suprême Poisson au court bouillon (s/v) Haricots verts persillés BIO Edam BIO Tarte au chocolat Flûte	X			X	X			X			X	X			X
Mercredi 2 Octobre 2024	DEJEUNER	Tomates en vinaigrette Parmentier de canard Lasagne aux légumes (s/v) Yaourt aromatisé BIO Pomme* AOP Flûte	X				X			X				X			X
MODIFICATION							X			X				X			X
	GOUTER	Compote berlingot Bâton de chocolat Madeleine					X			X				X			X
Jeudi 3 Octobre 2024	DEJEUNER	Salade de riz Saucisse végétale Ratatouille BIO Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio Compote pomme vanille Flûte					X			X							
Vendredi 4 Octobre 2024	DEJEUNER	Carottes râpées Filet de lieu à la sauce armoricaine Beignets de chou fleur	X		X	X	X			X		X			X		

(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.