

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 36	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 2 Septembre 2024	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X										
		Croquette au fromage					X			X				X			
		Coquillettes au fromage					X			X							
		Mousse au chocolat artisanale								X					X		X
		Pomme du Limousin* AOP															
Mardi 3 Septembre 2024	DEJEUNER	Flûte					X										
		Concombres à la sauce blanche								X							
		Dos de colin meunière					X			X		X		X	X		
		Purée de pommes de terre	X							X							
		Emmental* BIO								X							
Mercredi 4 Septembre 2024	DEJEUNER	Pastèque								X							
		Flûte					X										
		Taboulé BIO					X										
	GOÛTER	Omelette								X				X			
		Epinards à la béchamel								X							
		Yaourt fermier à la vanille								X							
		Flûte					X										
Jeudi 5 Septembre 2024	DEJEUNER	Samos								X							
		Jus de pomme															
		Flûte					X										
		Salade de tomates à la fêta								X							
		Aiguillettes de blé et carottes panées	X		X	X								X			
		Quartier de citron jaune															
Vendredi 6 Septembre 2024	DEJEUNER	Pommes noisettes					X										
		Ketchup															
		Ile flottante								X				X			
		Flûte					X										
		Tarte à la tomate					X			X							
		Escalope de poulet aux oignons	X				X										
		Poisson pané (s/v)					X		X					X			
		Ratatouille BIO															
		Prune rouge Régional															
		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.