

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 38	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 16 Septembre 2024	DEJEUNER	Tarte à la tomate					X			X								
		Chili végétarien															X	
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio									X							
		Gateau de miel artisanal					X											
		Flûte					X											
Mardi 17 Septembre 2024	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X											
		Saucisse durable de Toulouse																
		Acras de morue (s/v)					X									X		
		Aigot de l'Aubrac BBC								X								
		Raisin chasselas de Moissac* AOC																
Mercredi 18 Septembre 2024	DEJEUNER	Salade de pâtes tricolores					X											
		Sauté d'agneau aux petits légumes	X				X											
		Poisson pané (s/v)					X			X						X		
		Petits pois BIO									X							
		Yaourt aromatisé									X							
	GOÛTER	Salade de fruits BIO																
		Flûte					X											
		Petit yoco à boire									X							
		Pâte à tartiner						X		X							X	
		Flûte					X											
Jeudi 19 Septembre 2024	DEJEUNER	Melon Charentais																
		Filet de hoki aux câpres	X		X	X				X						X		
		Semoule au beurre					X				X							
		Comté* AOP									X							
		Compote pomme fraise																
Vendredi 20 Septembre 2024	DEJEUNER	Flûte					X											
		Tomate à la croque au sel																
		Gratin chou fleur au jambon					X				X							
		Chou fleur et poisson pané (s/v)					X				X					X		
		Liégeois vanille caramel									X							
		Pomme* AOP																

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.