

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 39	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 23 Septembre 2024	DEJEUNER	Radis au beurre								X						
		Dos de colin meunière					X			X		X		X	X	
		Purée de carottes	X							X						
		Petit suisse								X						
		Orange														
Mardi 24 Septembre 2024	DEJEUNER	Flûte					X									
		Mousse de canard					X	X		X			X	X		X
		Roulé de kamaboko mayonnaise (s/v)	X		X		X						X	X	X	X
		Sauté de boeuf aux champignons	X				X									
		Omelette (s/v)								X					X	
		Haricots verts persillés								X						
		Yaourt nature* BIO								X						
		Gâteau aux pépites de chocolat					X			X					X	X
Flûte					X											
Mercredi 25 Septembre 2024	DEJEUNER	Tomates en vinaigrette														
		Penne au saumon et fromage	X		X	X	X			X		X			X	
		Fromage blanc aromatisé BIO									X					
	GOÛTER	Prune rouge														
		Flûte					X									
Jeudi 26 Septembre 2024	DEJEUNER	Jus d orange														
		Tarte aux pommes					X			X				X		
		Salade Caliméro	X				X			X			X	X		X
		Crêpe à l'Emmental					X			X				X		
		Ratatouille BIO														
		Gouda BIO								X						
Vendredi 27 Septembre 2024	DEJEUNER	Raisin chasselas de Moissac* AOC														
		Flûte					X									
		Carottes râpées														
		Acras de morue et son quartier de citron					X								X	
		Riz basmati BIO														
		Fromage blanc nature* BIO								X						
Ananas frais																
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.