

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 14	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 31 Mars 2025	DEJEUNER	Radis au beurre								X							
		Rôti de porc au jus et à l ail					X										
		Poisson au court bouillon (s/v)				X	X			X						X	
		Pommes noisettes					X										
		Gâteau Basque					X			X					X		
		Flûte					X										
Mardi 1 Avril 2025	DEJEUNER	Menu Grève	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Mercredi 2 Avril 2025	DEJEUNER	Salade de riz à l emmental								X							
		Croquette au fromage					X			X					X		
		Duo de chou fleur et de chou romanesco															
	GOÛTER	Pomme															
		Flûte					X										
		Candy'up au chocolat								X							
		Clémentine															
		Cookie					X	X	X					X		X	
Jeudi 3 Avril 2025	DEJEUNER	Salade verte à l Emmental								X							
		Saucisse durable de Toulouse															
		Saucisse végétale (s/v)					X										
		Ecrasé de topinambour	X							X							
		Orange sanguine															
		Flûte					X										
Vendredi 4 Avril 2025	DEJEUNER	Carottes râpées															
		Paupiette du pêcheur			X	X	X			X		X		X	X	X	
		Lentilles durables				X											
		Yaourt au lait de brebis/chèvre Bio								X							
		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.