

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 7	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 10 Février 2025	DEJEUNER	Salade piémontaise à l'œuf	X										X	X			
		Paleron de boeuf aux olives				X	X										
		Omelette (s/v)									X				X		
		Brocolis à la béchamel					X				X						
		Fromage blanc aromatisé									X						
		Flûte					X										
Mardi 11 Février 2025	DEJEUNER	Fleurettes de chou fleur sauce cocktail	X							X			X	X		X	
		Colombo de dinde	X				X						X				
		Aiguillettes de blé et carottes panées (s/v)	X			X	X								X		
		Pommes rissolées au four BIO															
		Yaourt nature* BIO									X						
		Kiwi* BIO															
Mercredi 12 Février 2025	DEJEUNER	Carottes râpées															
		Coquillettes épinards (plat complet)					X			X							
		Camembert									X						
		Gâteau Basque					X			X					X		
	GOÛTER	Flûte					X										
		Jus d orange															
		Clémentine															
		Cookie					X	X		X					X		X
Jeudi 13 Février 2025	DEJEUNER	Bâtonnets de concombres sauce blanche	X							X							
		Nuggets de poisson			X		X			X			X		X		
		Ratatouille accompagnée de riz					X										
		Cantal* AOP									X						
		Abricot au sirop															
		Flûte					X										
Vendredi 14 Février 2025	DEJEUNER	Salade verte aux croûtons					X			X							
		Tartiflette au reblochon AOP								X							
		Brandade de morue parmentière (s/v)					X			X					X	X	
		Chocolat chaud					X			X					X		X
		Clémentine* BIO															
		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.